Referentenentwurf

des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft

Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Lebensmittelrechts, des Rechts der tierischen Nebenprodukte, des Weinrechts, des Futtermittelrechts und des Tabakrechts

(AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb)

A. Problem und Ziel

Die AVV RÜb enthält unter anderem behördliche Steuerungsinstrumente zur Ermittlung von Frequenzen für Regelkontrollen. Um die Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben zu modernisieren und bundesweit noch stärker zu vereinheitlichen, sind Änderungen der derzeit geltenden AVV RÜb erforderlich. Gleichzeitig sollen die bisherigen Verweise auf die noch gültige EU-Kontrollverordnung (Verordnung (EG) Nr. 882/2004) angepasst werden, da diese durch die neue EU-Kontrollverordnung (Verordnung (EU) 2017/625), die am 27.04.2017 in Kraft getreten ist, mit Wirkung zum 14. Dezember 2019 ersetzt wird. Aufgrund der Vielzahl der notwendigen Anpassungen empfiehlt es sich, die AVV RÜb insgesamt neu zu erlassen und die bisherige Verwaltungsvorschrift aufzuheben.

B. Lösung

Erlass der nachfolgenden Allgemeinen Verwaltungsvorschrift.

C. Alternativen

Keine.

D. Haushaltsausgaben ohne Erfüllungsaufwand

Dem Bund entstehen durch die vorgesehene Neufassung keine Kosten. Den Ländern und den Gemeinden entstehen durch die vorgesehene Neufassung keine zusätzlichen Kosten, da durch die Vereinheitlichung der Risikokategorien die schon bestehende Verwaltungspraxis fortgeführt wird.

E. Erfüllungsaufwand

E.1 Erfüllungsaufwand für Bürgerinnen und Bürger

Bürgerinnen und Bürger sind durch die Regelungen nicht betroffen.

E.2 Erfüllungsaufwand für die Wirtschaft

Die Wirtschaft ist durch die Regelungen nicht betroffen.

E.3 Erfüllungsaufwand der Verwaltung

Ein zusätzlicher Erfüllungsaufwand für den Bund oder die zuständigen Behörden der Länder ergibt sich nicht, da durch die Vereinheitlichung der Risikokategorien die sehon bestehende Verwaltungspraxis fortgeführt wird.

F. Weitere Kosten

Es sind keine Auswirkungen auf Einzelpreise oder das Verbraucherpreisniveau zu erwarten.

Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung der Vorschriften des Lebensmittelrechts, des Rechts der tierischen Nebenprodukte, des Weinrechts, des Futtermittelrechts und des Tabakrechts

(AVV Rahmen-Überwachung – AVV RÜb)

vom x. xxxx 2018

Nach Artikel 84 Absatz 2 und Artikel 86 Satz 1 des Grundgesetzes wird folgende Allgemeine Verwaltungsvorschrift erlassen:

Inhaltsübersicht

Abschnitt 1 Allgemeine Bestimmungen 8
§ 18
Zweck8
§ 28
Geltungsbereich8
Abschnitt 2 Anforderungen an die amtliche Kontrolle10
§ 3
Personelle Anforderungen10
§ 411
Anforderungen an amtliche Prüflaboratorien für amtliche Untersuchungen11
§ 511
Einrichtung von Qualitätsmanagement-Systemen11
Abschnitt 3 Grundsätze für die amtliche Kontrolle von Betrieben12
§ 612
Allgemeine Kriterien der risikobasierten Kontrolle von Betrieben13
§ 713
Kriterien der risikobasierten Kontrolle von Lebensmittelbetrieben13
§ 814
Kriterien der risikobasierten Kontrolle von TNP-Betrieben/-Anlagen14
§ 9

Kriterien der risikoorientierten Kontrolle von Futtermittelbetrieben	15
§ 10	15
Durchführung der amtlichen Kontrolle von Betrieben	15
Abschnitt 4 Amtliche Probenahme und Probenuntersuchung, Kontrolfprogramme	16
§ 11	16
Grundsätze der amtlichen Probenahme und Probenuntersuchung	
§ 12	
Durchführung der amtlichen Probenahme	
§ 13	
Weitere Anforderungen an die Durchführung der amtlichen Probenahme bei Lebensmit	
§ 14	
Mehrjähriger nationaler Kontrollplan	
§ 15	
Bundesweiter Überwachungsplan	
§ 16	
Kontrollprogramm tierische Nebenprodukte und deren Folgeprodukte	
§ 17	
Kontrollprogramm Futtermittel	
§ 18	
Nationales Programm zur Kontrolle von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitte	
§ 19	
Nationales Programm zur Kontrolle von Pflanzenschutzmittelrückständen in Futtermittel	
§ 20	
Beauftragung von nicht amtlichen Prüflaboratorien	
§ 21	
Beauftragung von Prüfiaboratorien bei Futtermitteln	
§ 22	
Nationale Referenzlaboratorien	
§ 23	
Verbindungsstelle	
Abschnitt 5 Einfuhrkontrolle	
3 24	
Grundlagen für amtliche Kontrollen bei der Einfuhr von Lebensmitteln nicht tierischen Ur	sprungs
§ 25	
	25

Verfahren bei der Einfuhr von Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs	25
§ 26	26
Verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr von Lebensmitteln und Futtermitteln nicht tierischen Ursprungs	26
Abschnitt 6 Kontrollen durch die Europäische Kommission	27
§ 27	
Vorbereitung und Begleitung von Kommissionskontrollen sowie Berichterstattung	
Abschnitt 7 Amtliche Maßnahmen	
§ 28	28
Maßnahmen bei Rechtsverstößen ohne unmittelbares Risiko für die Gesundheit	
§ 29	28
Maßnahmen bei ernstem unmittelbarem oder mittelbarem Risiko für die Gesundheit	28
§ 30	29
Informationsaustausch über Maßnahmen	29
Abschnitt 8 Sonstiger Informationsaustausch, Verfahren bei Veröffentlichungen und Berichtswesen	29
§ 31	29
Sonstiger Informationsaustausch	29
§ 32	30
Verfahren bei Veröffentlichungen	30
§ 33	30
Datenübermittlung	30
§ 34	31
Jahresbericht nach Artikel 113 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625	31
§ 35	31
Informationsübermittlung bei Lebensmitteln nach Artikel 31 der Verordnung (EG) Nr. 396/200 § 36	
Veröffentlichung der Überwachungsergebnisse von Lebensmitteln nach Artikel 30 Absatz 3 de Verordnung (EG) Nr. 396/2005	r
Abschnitt 9 Krisenmanagement	
§ 37	
Notfall pl äne	
§ 38	
Zusammenarbeit der Behörden im Krisenfall	
39	
Durchführung von Simulationsübungen	

Abschnitt 10 Inkrafttreten, Außerkrafttreten	34
§ 40	34
Inkrafttreten, Außerkrafttreten	34
Anlage 1 (zu § 7 Absatz 3)	35
Anforderungen an ein System zur Ermittlung der risikobasierten Häufigkeit amtlicher Lebensmittelbetrieben	
1. Anforderungen an das Beurteilungssystem	35
1.1 Beurteilungssystem	
1.2 Beurteilungsmerkmale und -kriterien	35
1.3 Gewichtung der Beurteilungsmerkmale	36
1.4 Beurteilungsstufen	36
2. Kriterien zur Festlegung von Risikokategorien für Betriebe	36
3. Kriterien zur Festlegung von Risikostufen für Produkte	37
4. Dokumentation	37
5. Beispielmodell zur risikobasierten Beurteilung von Betrieben	38
5.1 Beurteilungsbogen	38
5.2 Erläuterungen zur Anwendung der risikobasierten Beurteilung von Lebensmit (Leitfaden)	
5.3 Durchführungsanleitung	47
5.4 Glossar	
Anlage 2 (zu § 8 Absatz 1)	51
Anforderungen an ein System zur Ermittlung der risikobasierten Häufigkeit amtlicher I Betrieben oder Anlagen, die mit tierischen Nebenprodukten oder deren Folgeprodukt	
1. Einstufung in Risikobetriebsarten	51
2. Beispielmodell zur risikobasierten Beurteilung von Betrieben und Anlagen, die mi	
Nebenprodukten oder deren Folgeprodukten umgehen (zu § 8 Absatz 1)	
2.1 Zweck und Anwendung	
2.2 Aufbau	53
2.3 Durchführung	53
Anhang: Kontrollfrequenzen	
Anlage 3 (zu § 9 Absatz 1)	69
Anforderungen an ein System zur Ermittlung der risikobasierten Häufigkeit amtlicher k uttermittelbetrieben	
1. Einstufung in Risikobetriebsarten	69
2. Beispielmodell zur risikobasierten Beurteilung von	70
Futtermittelbetrieben	70

2.1 Zweck und Anwendung	70
2.2 Aufbau	70
2.3 Durchführung	71
Anhang 1: Zuordnung der Risikobetriebsarten	86
Anhang 2 Kontrolifrequenzen	89
Anlage 4 (zu §§ 10 und 34)	93
Ergebnisse der nach § 7 durchgeführten amtlichen Kontrolle von Lebensmittel- und Lebensmittelbedarfsgegenständebetrieben hinsichtlich Anzahl und Art der festgestellter	n Verstöße 93
Anlage 5 (zu § 34)	95
Ergebnisse der Untersuchung der nach § 11 entnommenen amtlichen Proben von Leben Lebensmittelbedarfsgegenständen	
Anlage 6 (zu § 13 Absatz 2)	97
Erläuterungen und Begriffsbestimmungen für ein Konzept zur risikobasierten Probenahr Lebensmitteln	

Abschnitt 1 Allgemeine Bestimmungen

§ 1

Zweck

- (1) Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift soll zu einer einheitlichen Durchführung der Überwachung der Vorschriften des Lebensmittelrechts, des Rechts der tierischen Nebenprodukte, des Weinrechts, des Futtermittelrechts, des Tabakrechts und des Gentechnikrechts beitragen. Sie dient auch der Durchführung der Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. März 2017 über amtliche Kontrollen und andere amtliche Tätigkeiten zur Gewährleistung der Anwendung des Lebens- und Futtermittelrechts und der Vorschriften über Tiergesundheit und Tierschutz, Pflanzengesundheit und Pflanzenschutzmittel, zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 999/2001, (EG) Nr. 396/2005, (EG) Nr. 1069/2009, (EG) Nr. 1107/2009, (EU) Nr. 1151/2012, (EU) Nr. 652/2014, (EU) 2016/429 und (EU) 2016/2031 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Verordnungen (EG) Nr. 1/2005 und (EG) Nr. 1099/2009 des Rates sowie der Richtlinien 98/58/EG, 1999/74/EG, 2007/43/EG, 2008/119/EG und 2008/120/EG des Rates und zur Aufhebung der Verordnungen (EG) Nr. 854/2004 und (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EEG, 96/23/EG, 96/93/EG und 97/78/EG des Rates und des Beschlusses 92/438/EWG des Rates (Verordnung über amtliche Kontrollen) (ABI. L 95 vom 7.4.2017, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung.
- (2) Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift regelt ferner Grundsätze für die Zusammenarbeit von Behörden und Stellen der Länder untereinander sowie im Rahmen seiner auf besonderer gesetzlicher Grundlage beruhenden Zuständigkeit mit dem Bund, insbesondere über
 - 1. den Informationsaustausch,
 - 2. das Berichtswesen und
 - 3. die Durchführung von Kontrollen durch die Europäische Kommission.

§ 2

Geltungsbereich

- (1) Im Sinne dieser Allgemeinen Verwaltungsvorschrift ist eine amtliche Kontrolle eine amtliche Kontrolle im Sinne des Artikels 2 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625,
- (2) Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift gilt für die amtliche Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften
 - 1. des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches,
 - 2. des Tierische Nebenprodukte-Beseitigungsgesetzes.

- 3. des Weingesetzes,
- 4. des Tabakerzeugnisgesetzes und
- 5. des EG-Gentechnik-Durchführungsgesetzes

in der jeweils geltenden Fassung, der auf Grund dieser Gesetze erlassenen Rechtsverordnungen sowie der unmittelbar geltenden Rechtsakte der Europäischen Gemeinschaft und der Europäischen Union im Anwendungsbereich dieser Gesetze. Sie gilt außerdem für die amtliche Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften des Vorläufigen Biergesetzes sowie des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes, soweit diese nach § 1 Absatz 1 Satz 1 Nummer 2 und 8 des Gesetzes über den Übergang auf das neue Lebensmittel- und Futtermittelrecht weiter anzuwenden sind.

- (3) Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift richtet sich an die für die Kontrolle der Einhaltung der genannten Vorschriften zuständigen Behörden und Stellen der Länder sowie im Rahmen ihrer auf besonderer gesetzlicher Grundlage beruhenden Zuständigkeit an die zuständigen Behörden und Stellen des Bundes.
- (4) Artikel 5 Absatz 4 sowie Artikel 14 und 34 der Verordnung (EU) 2017/625 sind auf die amtliche Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften über kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände und Erzeugnisse im Sinne des § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes entsprechend anzuwenden.
- (5) Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift gilt, unbeschadet besonderer Vorschriften, insbesondere für
 - die Qualifikation der mit der Durchführung der amtlichen Kontrolle betrauten Personen,
 - 2. die Anforderungen an die Kapazität und Leistungsfähigkeit der amtlichen Prüflaboratorien,
 - amtliche Kontrollen von Betrieben, nach Maßgabe des Artikels 14 der Verordnung (EU) 2017/625, und Maßnahmen, die auf Grund der Ergebnisse dieser amtlichen Kontrollen zu ergreifen sind,
 - 4. die Entnahme und Untersuchung von amtlichen Proben sowie Maßnahmen, die auf Grund der Ergebnisse der Probenuntersuchungen zu ergreifen sind,
 - 5. den Informationsaustausch zwischen allen an der amtlichen Kontrolle Beteiligten und
 - 6. das Krisenmanagement.
- (6) § 3 Absatz 1 und 2, §§ 6, 7, 8, 9 und 10 Absatz 1, 3 und 6 und §§ 11, 12 und 15 gelten nicht für die amtliche Kontrolle von Schlachthöfen und Wildbearbeitungsbetrieben nach Artikel 18 Absatz 2 Buchstaben a) bis c), Absätze 3 bis 5 der Verordnung (EU) 2017/625.
- (7) Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift findet keine Anwendung bei der amtlichen Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007 des Rates (ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671) in der jeweils geltenden Fassung, soweit diese Vorschriften Bestimmungen zum Produktionspotenzial, zum Genehmigungssystem für Rebpflanzungen und der

Weinbaukartei, zu den Stützungsmaßnahmen im Weinsektor und zu den Erzeuger- und Branchenorganisationen enthält.

- (8) Die §§ 6, 7, 8, 9, 11 und 12 gelten nicht für die amtliche Kontrolle und Probenahme im Rahmen des Nationalen Rückstandskontrollplans 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 (ABI. EG Nr. L 125 S. 10) in der jeweils geltenden Fassung.
- (9) Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift gilt für die zuständigen Stellen und Sachverständigen der Bundeswehr, soweit dies mit dem besonderen Auftrag der Bundeswehr vereinbar ist.

Abschnitt 2 Anforderungen an die amtliche Kontrolle

§ 3

Personelle Anforderungen

- (1) Die zuständigen Behörden tragen dafür Sorge, dass entsprechend qualifiziertes Personal in den jeweiligen Fachbereichen in ausreichender Zahl zur Verfügung steht, um die amtlichen Kontrollen durchführen zu können.
- (2) Die zuständigen Behörden tragen dafür Sorge, dass dieses Personal vor Aufnahme der jeweiligen Tätigkeit die hierfür erforderlichen fachlichen Anforderungen erfüllen. Weitergehende Vorschriften über die fachlichen Anforderungen an die in der amtlichen Kontrolle tätigen Personen bleiben unberührt.
- (3) Die zuständigen Behörden tragen dafür Sorge, dass
 - die in der amtlichen Kontrolle t\u00e4tigen Personen durch qualifiziertes Verwaltungspersonal in den Vollzugsbeh\u00f6rden unterst\u00fctzt werden,
 - 2. zur Vermeidung von Interessenkonflikten im Sinne des Artikels 5 Absatz 1 Buchstabe c der Verordnung (EU) 2017/625
 - a) Beratungs-, Untersuchungs-, Analyse- oder Sachverständigentätigkeiten im Rahmen privatrechtlicher Dienst- oder Werkverträge von in der amtlichen Kontrolle tätigen Personen nur im Rahmen der dienst- und arbeitsrechtlichen Vorschriften nach vorheriger Prüfung und Genehmigung der zuständigen Behörde erbracht werden dürfen,
 - b) die Personen, die die amtliche Kontrolle von Betrieben nach § 10 durchführen, grundsätzlich ihr Kontrollgebiet regelmäßig wechseln (Rotationsprinzip) oder sonstige diesem Zweck dienende Maßnahmen getroffen werden.

Anforderungen an amtliche Prüflaboratorien für amtliche Untersuchungen

- (1) Amtliche Prüflaboratorien sind als solche zu benennen. Für diese Benennung sind die Länder zuständig. Die Bundeswehr benennt für den Geschäftsbereich des Bundesministeriums der Verteidigung eigene Prüflaboratorien.
- (2) Die zuständigen Behörden tragen dafür Sorge, dass die amtlichen Prüflaboratorien vorbehaltlich § 20 Absatz 1 hinsichtlich ihrer Kapazitäten die erforderlichen Untersuchungsaufgaben jederzeit in vollem Umfang wahrnehmen können und dass ihre Leistungsfähigkeit in qualitativer, technischer und organisatorischer Hinsicht der Anzahl und Art der eingelieferten amtlichen Proben sowie den Untersuchungszielen und -parametern angepasst ist. Die Zusammenarbeit von amtlichen Prüflaboratorien mit Schwerpunktbildung bleibt unberührt.
- (3) Die amtlichen Prüflaboratorien stellen den zuständigen Behörden die Untersuchungsergebnisse, einschließlich der Begutachtung, so zeitnah zur Verfügung, dass erforderliche Vollzugsmaßnahmen umgehend und wirksam getroffen werden können.
- (4) Besteht Grund zu der Annahme, dass ein Lebensmittel, kosmetisches Mittel, Bedarfsgegenstand, Erzeugnis im Sinne des § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes oder Erzeugnis im Sinne des Weingesetzes ein Risiko für die Gesundheit des Menschen darstellt, ist die amtliche Probe so schnell wie technisch möglich zu untersuchen, das Untersuchungsergebnis einschließlich einer kurzen Begutachtung der zuständigen Behörde vorab mitzuteilen und das ausführliche Gutachten unverzüglich nachzureichen. Untersuchungsergebnisse, die mit hoher Wahrscheinlichkeit ein unverzügliches Verwaltungshandeln erforderlich machen, werden der zuständigen Behörde als Sofortmeldung mit einer vorläufigen lebensmittelrechtlichen Bewertung mitgeteilt.
- (5) Besteht Grund zu der Annahme, dass ein tierisches Nebenprodukt oder dessen Folgeprodukt oder ein Futtermittel ein Risiko für die menschliche oder tierische Gesundheit darstellt, ist die amtliche Probe so schnell wie technisch möglich zu untersuchen und der zuständigen Behörde das Untersuchungsergebnis unverzüglich mitzuteilen. Untersuchungsergebnisse, die mit hoher Wahrscheinlichkeit ein unverzügliches Verwaltungshandeln erforderlich machen, werden der zuständigen Behörde als Sofortmeldung mitgeteilt.
- (6) Die Sachverständigen der amtlichen Prüflaboratorien nehmen soweit möglich im Rahmen des § 42 Absatz 3 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches auf Anforderung der zuständigen Behörde an den amtlichen Kontrollen von Betrieben teil und unterstützen die für die amtlichen Kontrollen zuständigen Behörden beratend.

§ 5

Einrichtung von Qualitätsmanagement-Systemen

(1) Die zuständigen Behörden richten Qualitätsmanagement-Systeme ein, die sich an den aktuellen Normen, insbesondere der DIN EN ISO/IEC 17020 und DIN EN ISO/IEC 17025 orientieren. Die Qualitätsmanagement-Systeme umfassen Qualitätsstandards für mindestens folgende Bereiche:

- 1. Durchführung der amtlichen Kontrolle von Betrieben nach Abschnitt 3,
- 2. sachgerechte Entnahme, Aufbewahrung und Weiterleitung von amtlichen Proben an die Prüflaboratorien,
- 3. Treffen und Durchsetzen der nach Artikel 137 bis 140 der Verordnung (EU) 2017/625 notwendigen Anordnungen und Maßnahmen,
- Aus- und Weiterbildung sowie Schulung des Personals, das amtliche Kontrollen durchführt, nach Artikel 5 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2017/625 unter angemessener Berücksichtigung der Anforderungen des Anhangs II Kapitel I dieser Verordnung,
- 5. Aufbau- und Ablauforganisation der zuständigen Behörden,
- 6. technische Mindestausrüstung der Kontrollbehörden,
- 7. Bearbeitung von Beschwerden,
- 8. Kommunikations-, Informationsabläufe und Ablaufschemata, insbesondere für das Vorgehen bei Erkrankungen, die bedingt sind 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 (ABI. EU Nr. L 31 S. 1) in der jeweils geltenden Fassung,
- 9. Durchführung von Überprüfungen (Audits) nach Artikel 6 der Verordnung (EU) 2017/625.
- (2) Zur Einrichtungen von Qualitätsmanagement-Systemen nach Absatz 1 sind die von den Ländern erarbeiteten gemeinsamen Qualitätsstandards und die daraus abgeleiteten länder- übergreifenden Verfahrensanweisungen anzuwenden. Die Länder stellen die Qualitätsstandards und Verfahrensanweisungen nach Satz 1 in das Fachinformationssystem für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (FIS-VL) nach § 31 Absatz 1 ein und aktualisieren sie anlassbezogen.
- (3) Die zuständigen obersten Landesbehörden tragen dafür Sorge, dass die jeweils zuständigen Behörden daraufhin überprüft werden, dass sie die Anforderungen nach Absatz 1 erfüllen.
- (4) Die Prüfung nach Artikel 6 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2017/625 erfolgt durch die Aufsicht führenden Behörden.
- (5) Die zuständigen Behörden machen ihr Auditsystem nach Artikel 6 der Verordnung (EU) 2017/625 in geeigneter Weise bekannt.

Abschnitt 3 Grundsätze für die amtliche Kontrolle von Betrieben

Allgemeine Kriterien der risikobasierten Kontrolle von Betrieben

- (1) Zur Durchführung der amtlichen Kontrolle nach Artikel 9 Absatz 1 und 2 der Verordnung (EU) 2017/625 sind die Betriebe nach Absatz 2 und nach den §§ 7, 8 und 9 risikobasiert zu kontrollieren.
- (2) Wissenschaftlich ausgebildeten Personen der Länder obliegt die Verantwortung dafür, dass
 - 1. das risikobasierte Beurteilungssystem gemäß § 7 Absatz 8, § 8 Absatz 1 und § 9 Absatz 1 den Anforderungen dieser Verwaltungsvorschrift entspricht und
 - ein risikobasiertes Kontrollkonzept als Teil des amtlichen Kontrollsystems etabliert wird, das dazu geeignet ist, vorsätzlich begangene betrügerische oder irreführende Praktiken gemäß Artikel 9 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2017/625 aufzudecken.

Die Verantwortung für die Durchführung der risikobasierten Beurteilung der Betriebe nach den §§ 7, 8 und 9 obliegt den örtlich zuständigen amtlichen Kontrollpersonen.

- (3) Die Einstufung gemäß § 7 Absatz 88, § 8 Absatz 1 und § 9 Absatz 1 ist von der zuständigen Behörde für jeden Betrieb zu dokumentieren und fortzuschreiben. Diese Dokumentation ersetzt nicht die Erstellung von schriftlichen Aufzeichnungen nach Artikel 13 der Verordnung (EU) 2017/625.
- (4) Für folgende Betriebe werden durch die zuständigen Behörden gesonderte Kontrollhäufigkeiten festgelegt:
 - 1. Betriebe, die
 - a) kosmetische Mittel,
 - b) Bedarfsgegenstände oder
 - c) Erzeugnisse im Sinne des § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen,
 - 2. Lebensmittelbetriebe der Primärproduktion und
 - 3. Weinbaubetriebe.

§ 7

Kriterien der risikobasierten Kontrolle von Lebensmittelbetrieben

(1) Betriebe, die Lebensmittel gewinnen, herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen (Lebensmittelbetriebe) sind auf Grundlage ihrer Betriebsart anhand statischer Beurteilungsmerkmale gemäß Anlage 1 Nummer 2 in Risikokategorien einzustufen. Innerhalb jeder Risikokategorie kann für einen Lebensmittelbetrieb eine festgelegte minimale und maximale Risikoklasse ermittelt werden. Die Risikoklasse, in die ein Lebensmittelbetrieb eingestuft wird, ergibt sich aus seiner individuellen Beurteilung.

- (2) Die Länder etablieren ein Verfahren, nach dem bestimmten Betriebsarten konkrete Risikokategorien zugeordnet werden. Alle Länder orientieren sich an dieser länderübergreifenden Festlegung. Dieses Verfahren umfasst auch die Neueinführung, die Streichung und die Pflege der Betriebsarten. Die aktuell geltende Liste der Betriebsarten und der dazugehörigen Risikokategorien wird durch das Bundesamt veröffentlicht.
- (3) Es ist ein risikobasiertes Beurteilungssystem anzuwenden, das den in Anlage 1 Nummer 1 bis 4 genannten Anforderungen entspricht. Das in Anlage 1 Nummer 5 beschriebene Beispielmodell kann angewendet werden.
- (4) Die Regel-Kontrollhäufigkeiten der jeweiligen Risikoklassen sind von jedem Land festzulegen und orientieren sich an dem in Anlage 1 Nummer 5 beschriebenen Beispielmodell.
- (5) Für die Regel-Kontrollhäufigkeiten soll, bezogen auf alle Risikokategorien und die damit verbundenen Risikoklassen, eine Spanne von wöchentlich bis längstens dreijährlich festgelegt werden. Die Notwendigkeit von zusätzlichen anlassbezogenen Kontrollen bleibt hiervon unberührt.
- (6) Kontrollen, die auf Basis der risikobasierten Beurteilung der Betriebe durchgeführt werden, sind bei jährlichen oder längeren Kontrollfrequenzen grundsätzlich als Vollkontrollen durchzuführen. Eine Vollkontrolle umfasst die Kontrolle aller betriebsrelevanten Beurteilungsmerkmale gemäß Anlage 1 Nummer 1.2. Bei kürzeren Kontrollintervallen als jährlich können mehrere Teilkontrollen innerhalb eines Jahres zu einer Vollkontrolle zusammengefasst werden, wenn sie insgesamt dem Umfang einer Vollkontrolle entsprechen.
- (7) Eine Aktualisierung der Risikobeurteilung der Betriebe erfolgt in der Regel mindestens jährlich, sofern die ermittelte Kontrollhäufigkeit mindestens jährlich ist. In den übrigen Fällen kann die Aktualisierung der Risikobeurteilung an die Kontrollhäufigkeit angepasst werden.
- (8) Die zuständige Behörde unterrichtet den Lebensmittelunternehmer über das Ergebnis der Einstufung in eine Risikokategorie. Hat die zuständige Behörde im Anschluss an die Durchführung einer amtlichen Kontrolle eine abschließende Bewertung der jeweiligen Beurteilungsmerkmale gemäß Anlage 1 Nummer 1.2 vorgenommen, unterrichtet sie den Lebensmittelunternehmer über die festgestellten Mängel, die zur Abwertung einzelner Beurteilungsmerkmale geführt haben. Diese Unterrichtung kann auch im Rahmen der Information des Lebensmittelunternehmers anhand der schriftlichen Aufzeichnungen gemäß Art. 13 der Verordnung (EU) 2017/625 erfolgen.
- (9) § 7 Absatz 1 bis 8 gilt nicht für Lebensmittelbetriebe der Primärproduktion und Weinbaubetriebe gemäß § 6 Absatz 4.

§ 8

Kriterien der risikobasierten Kontrolle von TNP-Betrieben/-Anlagen

(1) Für Betriebe oder Anlagen, die mit tierischen Nebenprodukten oder deren Folgeprodukten umgehen, ist ein risikobasiertes Beurteilungssystem anzuwenden, das den in Anlage 2 Num-

mer 1 genannten Anforderungen entspricht. Das in Anlage 2 Nummer 2 beschriebene Beispielmodell kann angewendet werden.

(2) Die zuständige Behörde unterrichtet den Unternehmer im Sinne von Artikel 3 Nummer 11 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 über das Ergebnis der Einstufung des seiner Verantwortung unterstehenden Betriebes in eine Risikobetriebsart.

§ 9

Kriterien der risikoorientierten Kontrolle von Futtermittelbetrieben

- (1) Betriebe, die Futtermittel gewinnen, herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen (Futtermittelbetriebe) sind zur Durchführung der amtlichen Kontrolle nach Artikel 9 Absatz 1 und 2 der Verordnung (EU) 2017/625 in Risikobetriebsarten einzustufen; auf dieser Grundlage sind die Risikoklasse und die Kontrollhäufigkeit zu bestimmen. Dabei ist ein risikoorientiertes Beurteilungssystem, das den in Anlage 3 Nummer 1 genannten Anforderungen entspricht, anzuwenden. Zur Durchführung der Tätigkeit nach Satz 1 in Verbindung mit Satz 2 kann das in Anlage 3 Nummer 2 beschriebene Beispielmodell angewendet werden.
- (2) Für folgende Betriebe werden durch die zuständigen Behörden gesonderte Kontrollhäufigkeiten festgelegt:
 - 1. Betriebe der Futtermittelprimärproduktion und
 - 2. Betriebe des Einzelhandels, die Futtermittel ausschließlich in verkaufsfertig bezogen Fertigpackungen in den Verkehr bringen.
- (3) Die zuständige Behörde unterrichtet den Futtermittelunternehmer über das Ergebnis der Einstufung des seiner Verantwortung unterstehenden Betriebes in eine Risikobetriebsart nach Absatz 1 Satz 1.

§ 10

Durchführung der amtlichen Kontrolle von Betrieben

- (1) Betriebe, die kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände oder Erzeugnisse im Sinne des § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes herstellen, behandeln oder in den Verkehr bringen, sind von den zuständigen Behörden zu erfassen und risikobasiert zu überwachen. Artikel 10 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2017/625 bleibt unberührt.
- (2) Bei der amtlichen Kontrolle von Betrieben sind
 - 1. zwei Kontrollpersonen einzusetzen, wenn dies auf Grund besonderer Gegebenheiten oder spezieller Erkenntnisse über den jeweiligen Betrieb oder aus sonstigen Gründen erforderlich ist,
 - 2. sofern es der Kontrollzweck erfordert, interdisziplinäre Lebensmittel-Kontrollcinheiten mit gegebenenfalls wissenschaftlich ausgebildetem Personal unter-

schiedlicher fachlicher Qualifikation einzusetzen, beispielsweise in bestimmten Fällen von landesweiten Schwerpunktkontrollen, vertieften Kontrollen der HACCP-Systeme sowie Kontrollen von international handelnden Großbetrieben oder Betrieben mit besonders hohem Produkt- oder Prozessrisiko,

- 3. amtliche Proben zu entnehmen, soweit dies erforderlich ist.
- (3) Die Kontrolle von Betrieben, die Lebensmittel, tierische Nebenprodukte oder deren Folgeprodukte, Futtermittel, kosmetische Mittel, Bedarfsgegenstände, Erzeugnisse im Sinne des § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes oder Erzeugnisse im Sinne des Weingesetzes herstellen oder behandeln, hat grundsätzlich während der Zeit der Herstellung oder Behandlung dieser Erzeugnisse in dem jeweiligen Betrieb zu erfolgen.
- (4) Soweit bei der amtlichen Kontrolle trotz festgestellter Mängel keine Maßnahmen angeordnet worden sind, hat die zuständige Behörde ihre Entscheidung zu begründen und schriftlich zu dokumentieren.
- (5) Sofern in einem Betrieb Leitlinien für eine gute Verfahrenspraxis nach Artikel 8 oder 9 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, nach Artikel 30 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 oder nach Artikel 21 oder 22 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 oder andere, nach vergleichbaren Kriterien erarbeitete branchenspezifische Leitlinien angewendet werden, ist zu überprüfen, ob diese Leitlinien im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle berücksichtigt werden.
- (6) Die zuständige Behörde bewahrt die nach Artikel 13 der Verordnung (EU) 2017/625 von ihr erstellten schriftlichen Aufzeichnungen über die durchgeführten amtlichen Kontrollen von Betrieben mindestens fünf Jahre lang auf, sofern Regelungen der Länder keinen anderen Zeitraum vorschreiben.

Abschnitt 4

Amtliche Probenahme und Probenuntersuchung, Kontrollprogramme

§ 11

Grundsätze der amtlichen Probenahme und Probenuntersuchung

- (1) Die Entnahme einer amtlichen Probe zur Überprüfung von Lebensmitteln, tierischen Nebenprodukten oder deren Folgeprodukten, von Futtermitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen, Erzeugnissen im Sinne des § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes oder von Erzeugnissen im Sinne des Weingesetzes durch die zuständige Behörde erfolgt vorrangig beim Hersteller oder Einführer, unbeschadet der Verantwortlichkeit aller Inverkehrbringer nach den Vorschriften des Lebensmittelrechts, des Rechts der tierischen Nebenprodukte und des Futtermittelrechts. Dies gilt insbesondere für die Probenahme zur Überprüfung hinsichtlich
 - 1. der mikrobiologischen Anforderungen,
 - 2. des Gehaltes an Rückständen, Kontaminanten oder unerwünschten Stoffen,
 - 3. der Zusammensetzung,
 - 4. der Kennzeichnung oder Aufmachung oder

5. des Vorhandenseins gentechnisch veränderter Bestandteile oder Zutaten aus gentechnisch veränderten Organismen.

Wenn der Hersteller im Inland ansässig ist, kann sich die Überwachung der Erzeugnisse auf den nachfolgenden Handelsstufen in der Regel auf die Prüfung beschränken, ob sich durch Transport, Lagerung, Verarbeitung oder weiteres Inverkehrbringen Mängel ergeben haben.

- (2) Die Primärproduktion ist risikobasiert in die amtliche Probenahme einzubeziehen.
- (3) Die Entscheidung, welche amtlichen Proben entnommen werden, erfolgt in enger Abstimmung zwischen den zuständigen Behörden und den amtlichen Prüflaboratorien. Dies gilt nicht für Futtermittel.
- (4) Die zuständige Behörde bewahrt die nach Artikel 13 der Verordnung (EU) 2017/625 erstellten schriftlichen Aufzeichnungen über die amtliche Probenahme und Probenuntersuchung mindestens fünf Jahre lang auf, sofern Regelungen der Länder keinen anderen Zeitraum vorschreiben.

§ 12

Durchführung der amtlichen Probenahme

- (1) Die Auswahl und Anzahl der amtlichen Proben wird in Zusammenarbeit zwischen den zuständigen Behörden und den amtlichen Prüflaboratorien risikobasiert festgelegt. Soweit Ergebnisse amtlicher Kontrollen von Betrieben oder landesspezifische Produktions- und Gewerbestrukturen vorliegen, sind diese zu berücksichtigen. Die jährliche Zahl amtlicher Proben beträgt je 1.000 Einwohner
 - 1. bei Lebensmitteln grundsätzlich fünf und
 - 2. bei Erzeugnissen im Sinne des § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen grundsätzlich insgesamt 0,5.
- (2) Bei tierischen Nebenprodukten und deren Folgeprodukten bestimmt sich die jährliche Zahl amtlicher Proben nach dem jeweiligen Kontrollprogramm tierische Nebenprodukte als Bestandteil des mehrjährigen nationalen Kontrollplans nach Artikel 109 bis 111 der Verordnung (EU) 2017/625.
- (3) Bei Futtermitteln bestimmt sich die jährliche Zahl amtlicher Proben nach dem jeweiligen Kontrollprogramm Futtermittel als Bestandteil des mehrjährigen nationalen Kontrollplans nach Artikel 109 bis 111 der Verordnung (EU) 2017/625.

§ 13

- (1) Bei der risikobasierten Probenplanung und Probenahme von Lebensmitteln ist Folgendes zu berücksichtigen:
 - 1. Mindestens 80 % des Probensolls nach § 12 Absatz 1 Satz 3 Nummer 1 werden risikobasiert geplant.
 - 2. In den Probenahmekonzepten sind Kriterien aus den folgenden Sektoren angemessen zu berücksichtigen:
 - a) dem produktspezifischen Sektor,
 - b) dem betriebsspezifischen Sektor und
 - c) dem sonstigen Sektor.

Die Gewichtung oder der Grad der Verschränkung oder Verknüpfung der drei Sektoren richtet sich nach den Überwachungsgrundsätzen der Länder.

- 3. In den aus den Überwachungsgrundsätzen der Länder resultierenden Konzepten sind mindestens die folgenden Kriterien angemessen zu berücksichtigen:
 - a) Kriterien des produktspezifischen Sektors:
 - Sicherheit der betreffenden Produkte.
 - Täuschungsschutz,
 - sonstige fehlende Rechtskonformität der Produkte im Geltungsbereich dieser Allgemeinen Verwaltungsvorschrift,
 - b) Kriterien des betriebsspezifischen Sektors:
 - Bedeutung des Betriebes,
 - Verhalten des Lebensmittelunternehmers,
 - regionale Strukturen,
 - c) Kriterien des sonstigen Sektors:
 - Ernährungsrelevanz und
 - zukünftige Entwicklung.
- (2) Die Erläuterungen und Begriffsbestimmungen der Anlage 6 sind bei der Vorbereitung der risikobasierten Probenahme zu berücksichtigen.

§ 14

Mehrjähriger nationaler Kontrollplan

(1) Der mehrjährige nationale Kontrollplan (MNKP) nach Artikel 109 bis 111 der Verordnung (EU) 2017/625 besteht aus den einzelnen integrierten mehrjährigen Kontrollplänen der Länder (Kontrollplan) und einem länderübergreifenden Teil.

- (2) Die zuständigen Behörden der Länder erstellen für das jeweilige Land den Kontrollplan und nehmen jährlich die erforderlichen Anpassungen entsprechend Artikel 111 Absatz 2 der Verordnung (EU) 2017/625 vor.
- (3) Die zuständigen Behörden der Länder übermitteln die Kontrollpläne für das Folgejahr bis zum 30. November eines jeden Jahres an das Bundesamt. Das Bundesamt stellt diese Kontrollpläne zusammen und wirkt, unter Beteiligung der zuständigen Behörden der Länder und unter Beteiligung anderer Behörden des Bundes, insbesondere der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft, der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, des Bundesinstituts für Risikobewertung (Bundesinstitut), des Julius-Kühn-Instituts und des Friedrich-Loeffler-Instituts, an der Erstellung des länderübergreifenden Teils bis zum 31. Dezember eines jeden Jahres mit.
- (4) Das Bundesamt macht den MNKP im FIS-VL nach § 31 Absatz 1 bekannt und erteilt der Europäischen Kommission für den aktuellen MNKP Leserechte.

§ 15 Bundesweiter Überwachungsplan

- (1) Das Bundesamt erstellt in Zusammenarbeit mit den Ländern den für ein Jahr gültigen bundesweiten Überwachungsplan (jährlicher BÜp), in dem die Durchführung der amtlichen Kontrolle der Einhaltung der lebensmittelrechtlichen, weinrechtlichen und tabakrechtlichen Vorschriften durch die zuständigen Behörden geregelt wird, einschließlich der Entnahme amtlicher Proben. Der Umfang amtlicher Proben nach Satz 1 beträgt je Land mindestens 0,15 und höchstens 0,45 amtliche Proben je 1.000 Einwohner und Jahr. Der Kontrollumfang (amtliche Probenahme und amtliche Kontrolle von Betrieben) beinhaltet auch die im Rahmen des Lebensmittel-Monitorings und die im Rahmen der nach Artikel 112 der Verordnung (EU) 2017/625 koordinierten Programme der Europäischen Union von den zuständigen Behörden jeweils durchzuführenden amtlichen Kontrollen und ist hinsichtlich der Entnahme amtlicher Proben in der in § 12 genannten Gesamtzahl amtlicher Proben enthalten.
- (2) Zu den Kontrollprogrammen des jährlichen BÜp gehören Untersuchungsprogramme zur amtlichen Kontrolle von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen, Erzeugnissen im Sinne des § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes und Erzeugnissen im Sinne des Weingesetzes sowie Programme zur amtlichen Kontrolle von Betrieben. Zur Berechnung der Gesamtzahl amtlicher Proben nach Absatz 1 Satz 2 wird die amtliche Kontrolle eines Betriebes wie die Untersuchung einer amtlichen Probe gezählt. Sofern im Rahmen der amtlichen Kontrolle eines Betriebes amtliche Probenahmen erfolgen, sind diese ebenfalls bei der Berechnung der Gesamtzahl amtlicher Proben zu berücksichtigen.
- (3) Die zuständigen Behörden der Länder übermitteln die für das Folgejahr zur Verfügung gestellten Kontingente amtlicher Proben für den nach Absatz 1 erstellten jährlichen BÜp bis zum 30. November eines jeden Jahres an das Bundesamt.

- (4) Auf Antrag eines Landes oder des Bundesamtes können kurzfristig Programme in den jährlichen BÜp aufgenommen werden.
- (5) Der jährliche BÜp enthält für
 - 1. Programme zu amtlichen Kontrollen von Betrieben mindestens
 - a) die Art der zu kontrollierenden Betriebe,
 - b) den Inhalt der Betriebskontrollen und
 - c) den Zeitraum, in dem die Betriebskontrollen durchgeführt werden sollen.
 - 2. Untersuchungsprogramme zu amtlichen Kontrollen von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln, Bedarfsgegenständen, Erzeugnissen im Sinne des § 2 Nummer 1 des Tabakcrzeugnisgesetzes oder Erzeugnissen im Sinne des Weingesetzes, soweit erforderlich:
 - a) die Gesamtzahl amtlicher Proben,
 - b) die Art der zu beprobenden Erzeugnisse,
 - c) die Aufteilung der zu untersuchenden amtlichen Proben auf die Länder,
 - d) die Stoffe oder Mikroorganismen, die in den Erzeugnissen qualitativ und/oder quantitativ analytisch zu bestimmen sind, und die Bestimmungsgrenzen der angewandten Methoden,
 - e) eine für die Bestimmung nach Buchstabe d geeignete Methode,
 - f) die teilnehmenden Untersuchungsämter,
 - g) die Gebiete der Entnahme amtlicher Proben,
 - h) die Zeiträume der Entnahme amtlicher Proben,
 - i) die Zuordnung der Zahlen amtlicher Proben zu den jeweiligen Untersuchungsämtern,
 - i) die Herkunft amtlicher Proben und
 - k) die Entnahmestellen amtlicher Proben.

Bei der Aufteilung nach Satz 1 Nummer 2 Buchstabe e sind insbesondere zu berücksichtigen

- die besondere Inanspruchnahme einzelner Länder im Rahmen der Einfuhrkontrolle und
- 2. Art und Anzahl von bestimmten Betrieben in einem Land.
- (6) Das Bundesamt gibt, soweit erforderlich, Empfehlungen zur Durchführung der Programme heraus.
- (7) Sofern eine Datenübermittlung nach § 33 in Ausnahmefällen nicht möglich ist, stellt das Bundesamt den Ländern ein geeignetes Datenformat zur Verfügung.
- (8) § 5 Absatz 2 Satz 1 und § 6 Absatz 1 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift zur Durchführung des Monitorings von Lebensmitteln, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen

für die Jahre 2016 bis 2020 vom 14. Dezember 2015 (GMBI S. 1341) sind auf Untersuchungsprogramme zu amtlichen Kontrollen von Erzeugnissen anzuwenden.

(9) Das Bundesamt wertet die Ergebnisse der Durchführung des jährlichen BÜp aus und veröffentlicht die Ergebnisse nebst Auswertung im Einvernehmen mit den Ländern in geeigneter Weise.

§ 16

Kontrollprogramm tierische Nebenprodukte und deren Folgeprodukte

- (1) Das Kontrollprogramm tierische Nebenprodukte und deren Folgeprodukte ist ein Programm über die zwischen den Ländern abgestimmte Durchführung der amtlichen Kontrolle der Einhaltung der Vorschriften des Rechts der tierischen Nebenprodukte durch die zuständigen Behörden, auch durch die Entnahme amtlicher Proben.
- (2) Das Bundesamt erstellt das Kontrollprogramm tierische Nebenprodukte und deren Folgeprodukte in anonymisierter Form in Zusammenarbeit mit den Ländern. Auf Antrag eines Landes oder des Bundesamtes kann das Kontrollprogramm tierische Nebenprodukte insbesondere unter Berücksichtigung der unter seiner Geltung gewonnenen Kontrollergebnisse geändert werden.
- (3) Das Kontrollprogramm tierische Nebenprodukte und deren Folgeprodukte enthält insbesondere Vorgaben
 - 1. zum Inhalt und zur Anzahl der Inspektionen und
 - 2. zur Aufteilung der nach dem Recht der tierischen Nebenprodukte erforderlichen Proben
 - a) auf die tierischen Nebenprodukte und deren Folgeprodukte und
 - b) auf die Länder.

§ 17

Kontrollprogramm Futtermittel

- (1) Das Kontrollprogramm Futtermittel ist ein Programm über die zwischen den Ländern abgestimmte Durchführung der amtlichen Kontrolle der Einhaltung der futtermittelrechtlichen Vorschriften durch die zuständigen Behörden, auch durch die Entnahme amtlicher Proben.
- (2) Das Bundesamt erstellt das Kontrollprogramm Futtermittel in nicht personenbezogener Form in Zusammenarbeit mit den Ländern. Auf Antrag eines Landes oder des Bundesamtes kann das Kontrollprogramm Futtermittel insbesondere unter Berücksichtigung der unter seiner Geltung gewonnenen Kontrollergebnisse geändert werden.
- (3) Das Kontrollprogramm Futtermittel enthält insbesondere Vorgaben
 - 1. zum Inhalt und zur Anzahl der Inspektionen,

- 2. zur Aufteilung der Proben auf die Futtermittelarten,
- 3. zur Aufteilung der Proben auf die Länder,
- 4. zur Aufteilung der Einzelbestimmungen auf die Analyseparameter und die Länder,
- 5. zu Kontrollen auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln,
- 6. zur Überwachung von Futtermitteln im Zusammenhang mit gentechnisch veränderten Organismen und
- 7. zu den Entnahmestellen amtlicher Proben.

Nationales Programm zur Kontrolle von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln

- (1) Die zuständigen Behörden der Länder erstellen unter Koordination des Bundesamtes und im Benehmen mit dem Bundesinstitut in nicht personenbezogener Form ein nationales mehrjähriges Programm zur Kontrolle von Pflanzenschutzmittelrückständen in Lebensmitteln nach den Vorgaben des Artikels 30 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 23. Februar 2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebens- und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs und zur Änderung der Richtlinie 91/414/EWG des Rates (ABl. L 70 vom 16.3.2005, S. 1) in der jeweils geltenden Fassung.
- (2) Die zuständigen Behörden der Länder melden dem Bundesamt spätestens bis zum 30. Juni eines jeden Kalenderjahres in anonymisierter Form die Anzahl der im folgenden Kalenderjahr von jeder Erzeugnisgruppe des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 auf bestimmte Pflanzenschutzmittelrückstände risikobezogen zu untersuchenden Proben, und zwar mindestens 50 % der im Land vorgesehenen Planproben für das jährlich zu aktualisierende Programm nach Absatz 1 zur Kontrolle von Pflanzenschutzmittelrückständen.
- (3) Das Bundesamt fasst jährlich auf der Grundlage des Programms nach Absatz 1 die von den zuständigen Behörden der Länder übermittelten Angaben im Benehmen mit diesen und dem Bundesinstitut in anonymisierter Form zu einem aktualisierten nationalen Jahresprogramm zur Kontrolle von Pflanzenschutzmittelrückständen zusammen und leitet dieses bis zum 15. September eines jeden Kalenderjahres dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (Bundesministerium) zu.
- (4) Für eine einheitliche Meldung der zuständigen Behörden der Länder nach Absatz 2 stellt das Bundesamt den zuständigen Behörden der Länder im Benehmen mit diesen Formatvorlagen zur Verfügung.

§ 19

Nationales Programm zur Kontrolle von Pflanzenschutzmittelrückständen in Futtermitteln

Die zuständigen Behörden der Länder erstellen unter Koordination des Bundesamtes und im Benehmen mit dem Bundesinstitut in anonymisierter Form ein nationales mehrjähriges Programm zur Kontrolle von Pflanzenschutzmittelrückständen in Futtermitteln, das Bestandteil des Kontrollprogramms Futtermittel ist. Die im Rahmen des Kontrollprogramms vorrangig zu analysierenden Pflanzenschutzmittelwirkstoffe werden auf der Grundlage einer vom Bundesamt erarbeiteten multifaktoriellen Risikoanalyse ausgewählt.

Beauftragung von nicht amtlichen Prüflaboratorien

- (1) Die für die Überwachung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher oder tabakrechtlicher Vorschriften jeweils zuständige oberste Landesbehörde kann in Ausnahmefällen, insbesondere bei nicht ausreichenden Kapazitäten, die auf unvorhersehbare Ereignisse zurückzuführen sind, amtlichen Prüflaboratorien gestatten, nicht amtliche Prüflaboratorien mit der Durchführung bestimmter Untersuchungen zu beauftragen oder an der Durchführung zu beteiligen. Die Anforderungen von Artikel 37 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2017/625 gelten in diesem Fall auch für die nichtamtlichen Prüflaboratorien.
- (2) Die Gesamtverantwortung für die Bewertung der Untersuchungsergebnisse liegt bei der beauftragenden Stelle.

§ 21

Beauftragung von Prüflaboratorien bei Futtermitteln

- (1) Die für die Futtermittelüberwachung zuständige oberste Landesbehörde kann den mit der Untersuchung beauftragten Prüflaboratorien gestatten, für bestimmte Untersuchungsparameter andere Prüflaboratorien mit der Durchführung der Untersuchung zu beauftragen.
- (2) Die Gesamtverantwortung für die Untersuchungsergebnisse liegt bei dem mit der Untersuchung beauftragten Prüflaboratorium.

§ 22

Nationale Referenzlaboratorien

Das Bundesamt macht die aktuelle Liste der nationalen Referenzlaboratorien nach Artikel 100 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625 jährlich zum 31. Dezember im FIS-VL nach § 31 Absatz 1 bekannt.

§ 23

Verbindungsstelle

Die zuständigen obersten Landesbehörden informieren das Bundesamt in Fällen des Artikel 108 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625.

Abschnitt 5 Einfuhrkontrolle

§ 24

Grundlagen für amtliche Kontrollen bei der Einfuhr von Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs

- (1) Die zuständigen obersten Landesbehörden erstellen eine gemeinsame Liste von höchstens zwanzig TARIC-Codes zu Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs, die, unbeschadet der Kontrollen anderer Lebensmittel, vordringlich einer Kontrolle nach Artikel 44 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625 unterfallen sollen, sowie von dazugehörigen ergänzenden Risikoparametern (zum Beispiel Ursprungsland, Region, Versender) des jeweils betroffenen Lebensmittels. Das Bundesamt koordiniert die Erstellung der Liste nach Satz 1 und stellt das Benehmen mit dem Bundesinstitut über die Liste her. Die Liste nach Satz 1 wird nach Maßgabe der Absätze 2 bis 4 erstellt.
- (2) Die zuständigen obersten Landesbehörden können dem Bundesamt zum Zweck der Vorbereitung der gemeinsamen Liste der Länder fortwährend Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs melden, die vorrangig für eine Kontrolle nach Artikel 44 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625 in Betracht kommen. Das Bundesamt führt die Meldungen nach Satz 1 zum 1. Februar und 1. August eines jeden Kalenderjahres zusammen, ordnet ihnen TARIC-Codes zu und übermittelt diese Zusammenstellung dem Bundesministerium. Das Bundesministerium leitet die Zusammenstellung nach Satz 1 in Abstimmung mit dem Bundesministerium der Finanzen dem Statistischen Bundesamt zu mit der Bitte, die dem Statistischen Bundesamt vorliegenden Daten über das Ursprungsland, das Versendungsland, die Zollstelle zur Überlassung zum zollrechtlich freien Verkehr, das Bestimmungsbundesland und die Gesamt-Tonnage der jeweils in der Zusammenstellung aufgeführten Lebensmittel an das Bundesamt zu übermitteln. Das Bundesamt leitet die Daten nach Satz 3 den zuständigen obersten Landesbehörden und nachrichtlich dem Bundesministerium zu.
- (3) Die zuständigen obersten Landesbehörden übermitteln dem Bundesamt spätestens zum 1. Juni und 1. Dezember eines jeden Kalenderjahres die jeweils aktuelle gemeinsame Liste der Länder nach Absatz 1 Satz 1. Bei der Aktualisierung berücksichtigen die zuständigen obersten Landesbehörden die ihnen nach Absatz 2 Satz 4 übermittelten Daten des Statistischen Bundesamtes. Die gemeinsame Liste nach Absatz 1 Satz 1 kann darüber hinaus anlassbezogen aktualisiert werden; Absatz 1 Satz 2 gilt entsprechend.
- (4) Kriterien für die Inhalte und zur Aktualisierung der gemeinsamen Liste nach Absatz 1 Satz 1 werden von den zuständigen obersten Landesbehörden im Rahmenplan des mehrjährigen nationalen Kontrollplans nach Artikel 109 bis 111 der Verordnung (EU) 2017/625 festgelegt.

§ 25

Verfahren bei der Einfuhr von Lebensmitteln nicht tierischen Ursprungs

(1) Das Bundesamt übermittelt der Generalzolldirektion und nachrichtlich den zuständigen obersten Landesbehörden in der Regel zum 1. Januar und zum 1. Juli eines jeden Kalender-

jahres die gemeinsame Liste der Lebensmittel nach § 24 Absatz 1 Satz 1, die für eine Warenuntersuchung im Rahmen der amtlichen Kontrolle nach Artikel 44 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625 vorgesehen sind. Die zuständigen obersten Landesbehörden stellen eine angemessene Information der weiteren zuständigen Behörden über die in Satz 1 genannte Liste sicher.

- (2) Die für die Lebensmittelüberwachung zuständigen Behörden unterrichten sich gegenseitig in dem für ihre jeweilige Aufgabenerfüllung im Einzelfall erforderlichen Umfang über festgestellte Rechtsverstöße oder über den hinreichenden Verdacht auf das Vorliegen eines Rechtsverstoßes bei Sendungen, die sie im Rahmen der Kontrollen nach Artikel 44 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625 kontrollieren.
- (3) Die Handlungsanleitungen des Bundesministeriums der Finanzen für die Zusammenarbeit der Zollbehörden mit den zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden bleiben unberührt.

§ 26

Verstärkte amtliche Kontrollen bei der Einfuhr von Lebensmitteln und Futtermitteln nicht tierischen Ursprungs

- (1) Zur Erstellung des Berichts nach Artikel 15 der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 übermitteln die Behörden, die für die benannten Eingangsorte nach Artikel 3 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 zuständig sind, dem Bundesamt halbjährlich bis spätestens zum 15. des auf das jeweilige Halbjahr folgenden Monats die nach Artikel 15 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 erforderlichen Informationen in anonymisierter Form. Die Datenübermittlung erfolgt soweit möglich auf der Grundlage der AVV DatA in der jeweils geltenden Fassung.
- (2) Das Bundesamt fasst die nach Absatz 1 übermittelten Informationen zusammen und übermittelt diese halbjährlich bis zum Ende des auf das jeweilige Halbjahr folgenden Monats an die Europäische Kommission in der von dieser vorgesehenen Form. Personenbezogene Daten dürfen nicht übermittelt werden. Die zuständigen obersten Landesbehörden und das Bundesministerium erhalten einen tabellarisch zusammengefassten Bericht der Informationen nach Satz 1.
- (3) Die zuständigen obersten Landesbehörden übermitteln dem Bundesamt Vorschläge für eine Aktualisierung des Anhangs I der Verordnung (EG) Nr. 669/2009 (ABI, L 194 vom 25.7.2009, S. 11–21), bei Lebensmitteln unter Berücksichtigung der aus der Unterrichtung nach § 25 Absatz 2 gewonnenen Erkenntnisse. Die Vorschläge sind zu begründen. Das Bundesamt übermittelt die Vorschläge zeitnah an die Europäische Kommission und nachrichtlich an die zuständigen obersten Landesbehörden und an das Bundesministerium.

Abschnitt 6 Kontrollen durch die Europäische Kommission

§ 27

Vorbereitung und Begleitung von Kommissionskontrollen sowie Berichterstattung

- (1) Bei Kontrollen durch die Europäische Kommission (Kommissionskontrollen) nach Artikel 116 der Verordnung (EU) 2017/625 oder Artikel 49 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 bereitet das Bundesamt in Abstimmung mit dem Bundesministerium und den zuständigen obersten Landesbehörden und der Europäischen Kommission ein Programm für diese Kontrollen vor. Dabei wird eine sachgerechte und möglichst gleichmäßige Verteilung der Kommissionskontrollen auf die Länder berücksichtigt, insbesondere in Bezug auf die Anzahl der Produktionsstätten. Das Bundesamt wirkt bei der Durchführung von Kommissionskontrollen mit.
- (2) Die zuständigen obersten Landesbehörden leiten dem Bundesamt die von der Europäischen Kommission in Zusammenhang mit den Kommissionskontrollen erbetenen Informationen zu.
- (3) Die zuständigen obersten Landesbehörden leiten dem Bundesamt Stellungnahmen zu den Entwürfen der Berichte der Europäischen Kommission über die erfolgte Kommissionskontrolle zu. Das Bundesamt erstellt den Entwurf einer Stellungnahme der Bundesrepublik Deutschland und stimmt diesen mit den zuständigen obersten Landesbehörden und dem Bundesministerium ab.
- (4) Die zuständigen obersten Landesbehörden teilen dem Bundesamt die Maßnahmen, die sie, soweit erforderlich, auf Grund der Empfehlungen eines endgültigen Berichtes der Europäischen Kommission durchführen werden, und einen Zeitplan zur Umsetzung dieser Maßnahmen mit. Das Bundesamt erstellt den Entwurf eines Maßnahmenplans der Bundesrepublik Deutschland und stimmt diesen mit den zuständigen obersten Landesbehörden und dem Bundesministerium ab.
- (5) Die zuständigen obersten Landesbehörden führen die Namen, Erreichbarkeit und Informationen zur Qualifikation von Sachverständigen, die an der Teilnahme von Kommissionskontrollen in Mitgliedstaaten und Drittländern nach Artikel 116 und 120 der Verordnung (EU) 2017/625 interessiert sind, im FIS-VL nach § 31 Absatz I auf und aktualisieren diese Angaben anlassbezogen.
- (6) Das Bundesamt macht die Aufstellung nach Absatz 5 gegenüber der Europäischen Kommission in geeigneter Weise bekannt.
- (7) Die zuständigen Behörden informieren das Bundesamt frühzeitig über von Drittländern geplante Kontrollen nach Artikel 124 der Verordnung (EU) 2017/625. Das Bundesamt informiert die Europäische Kommission und beantragt, soweit erforderlich, Unterstützung.

Abschnitt 7 Amtliche Maßnahmen

§ 28

Maßnahmen bei Rechtsverstößen ohne unmittelbares Risiko für die Gesundheit

- (1) Maßnahmen oder Anordnungen der zuständigen Behörden und Stellen der Länder richten sich, je nach Erforderlichkeit, vorrangig an den Hersteller oder den Inverkehrbringer. Soweit erforderlich, sind die Vertriebswege des Lebensmittels, tierischen Nebenprodukts, Futtermittels, kosmetischen Mittels, Bedarfsgegenstandes, Erzeugnisses im Sinne des § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes oder Erzeugnisses im Sinne des Weingesetzes und der darin eingesetzten Rohstoffe zu ermitteln. Dabei sind die Maßnahmen zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit zu nutzen, die von dem für das Erzeugnis Verantwortlichen getroffen wurden. Die für die Lieferanten oder Abnehmer des Erzeugnisses jeweils zuständige Behörde ist, soweit erforderlich, unverzüglich über die Feststellungen zu unterrichten.
- (2) Stellt die ermittelnde Behörde fest, dass derjenige, gegenüber dem sie eine Maßnahme zu ergreifen beabsichtigt oder der von einer Maßnahme betroffen ist, seinen Sitz nicht in ihrem örtlichen Zuständigkeitsbereich hat, so hat sie die zuständige Behörde über das Ergebnis ihrer Ermittlungen unmittelbar und unverzüglich zu unterrichten. Erhält die zuständige Behörde Kenntnis von einem Verstoß, der Auswirkungen auf einen anderen Mitgliedstaat oder andere Mitgliedstaaten haben kann, so prüft sie eine entsprechende Meldung des Verstoßes über das AAC-System. Satz 1 gilt nicht, soweit die ermittelnde Behörde Grund zu der Annahme hat, dass die Vorschriftswidrigkeit des Erzeugnisses nach Absatz 1 auf Einflüsse zurückzuführen ist, die während einer der Herstellung oder dem erstmaligen Inverkehrbringen folgenden Vermarktungsstufe eingetreten sind.
- (3) Die Durchführung einer Rücknahme oder eines Rückrufs ist angemessen zu überwachen und zu dokumentieren.

§ 29

Maßnahmen bei ernstem unmittelbarem oder mittelbarem Risiko für die Gesundheit

- (1) Unbeschadet der Regelungen der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift für die Durchführung des Schnellwarnsystems für Lebensmittel, Lebensmittelbedarfsgegenstände und Futtermittel vom 8. September 2016 (GMBl S. 770) in der jeweils geltenden Fassung hat die zuständige Behörde im Fall eines ernsten unmittelbaren oder eines mittelbaren Risikos für die menschliche Gesundheit im Sinne des Artikels 50 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002, das von Lebensmitteln, Futtermitteln oder von Erzeugnissen im Sinne des Weingesetzes ausgeht, unverzüglich die erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen und die für sie zuständige oberste Landesbehörde darüber zu unterrichten.
- (2) Ebenso hat die zuständige Behörde im Fall eines ernsten unmittelbaren oder eines mittelbaren Risikos für die Gesundheit und Sicherheit der Verbraucher im Sinne des Artikels 12 der

Richtlinie 2001/95/EG (ABI. L 11 vom 15.1.2002, S. 4-17), das von kosmetischen Mitteln oder Bedarfsgegenständen ausgeht, unverzüglich die erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen und die für sie zuständige oberste Landesbehörde über getroffene Maßnahmen oder Anordnungen zu unterrichten.

(3) Die Durchführung einer Rücknahme oder eines Rückrufs durch den Lebensmittelunternehmer ist angemessen zu überwachen und zu dokumentieren.

§ 30

Informationsaustausch über Maßnahmen

- (1) Hat die zuständige Behörde Grund zu der Annahme, dass ein Lebensmittel, ein tierisches Nebenprodukt oder dessen Folgeprodukt, ein Futtermittel, ein kosmetisches Mittel, ein Bedarfsgegenstand, ein Erzeugnis im Sinne des § 2 Nummer 1 des Tabakerzeugnisgesetzes oder ein Erzeugnis im Sinne des Weingesetzes den in § 1 Absatz 1 genannten Vorschriften nicht entspricht, so hat sie die jeweils getroffenen Maßnahmen oder Anordnungen und, soweit ein Bußgeldverfahren eingeleitet worden ist, dessen Ergebnis zu dokumentieren. Ist der Sachverhalt der in Satz 1 genannten Behörde von einer anderen Verwaltungsbehörde zur Kenntnis gebracht worden, hat die in Satz 1 genannte Behörde diese spätestens vier Wochen nach Abschluss des Verfahrens über die jeweils getroffenen Maßnahmen und Anordnungen und, soweit ein Bußgeldverfahren eingeleitet worden ist, darüber und über dessen Ergebnis zu unterrichten.
- (2) Hat eine Behörde eine Maßnahme ergriffen, hat sie andere Behörden, soweit diese für eine andere Produktions-, Verarbeitungs-, oder Vertriebsstufe des jeweiligen Erzeugnisses zuständig sind, über die ergriffene Maßnahme zu unterrichten, soweit sie Grund zu der Annahme hat, dass eine solche Unterrichtung zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher erforderlich ist.

Abschnitt 8

Sonstiger Informationsaustausch, Verfahren bei Veröffentlichungen und Berichtswesen

§ 31

Sonstiger Informationsaustausch

(1) Die zuständigen Behörden der Länder, das Bundesministerium, das Bundesministerium der Verteidigung, das Bundesministerium für Gesundheit, das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit, das Bundesamt, das Bundesinstitut, das Julius-Kühn-Institut, das Friedrich-Loeffler-Institut und das Robert-Koch-Institut nutzen im Rahmen ihrer jeweiligen gesetzlichen Zuständigkeiten und Befugnisse für den Informationsaustausch zu allen relevanten Fragen der amtlichen Kontrolle und der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit nach Möglichkeit das durch das Bundesamt zur Verfügung gestellte FIS-VL. Zur

Durchführung des Satzes 1 benennen das Bundesministerium, das Bundesministerium der Verteidigung, das Bundesministerium für Gesundheit, das Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit, das Bundesinstitut, das Julius-Kühn-Institut, das Friedrich-Loeffler-Institut, das Robert-Koch-Institut sowie jede oberste Landesbehörde dem Bundesamt eine zuständige Kontaktstelle.

- (2) Über ergriffene Maßnahmen von besonderer Bedeutung unterrichten sich die zuständigen Behörden der Länder gegenseitig im Rahmen ihrer jeweiligen Zuständigkeiten für den Vollzug des Lebensmittelrechts, des Rechts der tierischen Nebenprodukte, des Weinrechts, des Futtermittelrechts und des Tabakrechts. Zugleich unterrichten sie das Bundesamt. Das Bundesamt unterrichtet das Bundesministerium.
- (3) Bei Informationen und Untersuchungsergebnissen aus der Rückstandsüberwachung nach der Richtlinie 96/23/EG ist nach den Vorgaben des Nationalen Rückstandskontrollplans zu verfahren.

§ 32

Verfahren bei Veröffentlichungen

- (1) Vor der Veröffentlichung von nicht selbst erhobenen Untersuchungs- oder Kontrolldaten, Datenauswertungen oder Bewertungen dieser Daten hat derjenige, der die Daten oder deren Bewertung veröffentlichen will, denjenigen, der die Daten erhoben hat, unter Beachtung folgender Fristen die Möglichkeit zur Stellungnahme zu geben:
 - zwei Arbeitswochen bei längerfristig geplanten Berichten wie Jahresberichten einschließlich Veröffentlichungen im Internet, beginnend mit der Übersendung des Entwurfs,
 - 2. ein Arbeitstag in den übrigen Fällen.

Derjenige, der die Daten erhoben hat, ist an gut sichtbarer Stelle zu benennen.

- (2) Wird bei der Beantwortung von Anfragen Dritter oder in Veröffentlichungen Bezug genommen auf Einzeldaten, die ein anderer erhoben hat, so ist zuvor die Zustimmung desjenigen einzuholen, der diese Daten erhoben hat.
- (3) Bei Pressemitteilungen zu Untersuchungs- oder Kontrolldaten oder von Bewertungen gilt zur gegenseitigen Unterrichtung der Behörden des Bundes und der Länder grundsätzlich eine Frist von mindestens einem Arbeitstag vor Veröffentlichung.

§ 33

Datenübermittlung

(1) Die nach dieser Allgemeinen Verwaltungsvorschrift dem Bundesamt zu übermittelnden Daten sind nach Maßgabe AVV DatA 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.

(2) Die zuständigen Behörden übermitteln dem Bundesamt, soweit in dieser Allgemeinen Verwaltungsvorschrift nichts anderes bestimmt ist, die Daten nach dem in der AVV DatA geregelten Verfahren.

§ 34

Jahresbericht nach Artikel 113 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625

- (1) Der Jahresbericht nach Artikel 113 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2017/625 wird vom Bundesamt erstellt.
- (2) Zur Erstellung des Jahresberichtes übermitteln die zuständigen Behörden der Länder dem Bundesamt bis zum 31. März des Folgejahres, auf das sich die Berichterstattung bezieht, die hierfür erforderlichen Informationen und Daten. Die zuständigen Behörden der Länder übermitteln dem Bundesamt diese Informationen und Daten in dem nach Artikel 2 der Durchführungsverordnung (EU) 2019/723 der Kommission vom 2. Mai 2019 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) 2017/625 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich des einheitlichen Musterformulars, das in den von den Mitgliedstaaten vorzulegenden Jahresberichten zu verwenden ist (ABI. L 124 vom 13.5.2019, S. 1), vorgeschriebenen Format.
- (3) Das Bundesamt finalisiert den Jahresbericht unter Beteiligung der zuständigen Behörden der Länder und unter Beteiligung anderer Behörden des Bundes, insbesondere der Biologischen Bundesanstalt für Land- und Forstwirtschaft, der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, des Bundesinstituts für Risikobewertung (Bundesinstitut) sowie des Julius-Kühn-Instituts und des Friedrich-Loeffler-Instituts und leitet den Jahresbericht dem Bundesministerium zu.
- (4) Für die einheitliche Berichterstattung nach Absatz 2 stellt das Bundesamt ein geeignetes Datenformat entsprechend den Vorgaben der Durchführungsverordnung (EU) 2019/723 zur Verfügung.
- (5) Das Bundesamt macht den Jahresbericht im FIS-VL nach § 31 Absatz 1 bekannt und erteilt der Europäischen Kommission für den aktuellen Jahresbericht bis spätestens 31. August des Folgejahres, auf das sich der Bericht bezieht, Leserechte.
- (6) Für den Bereich der tierischen Nebenprodukte und deren Folgeprodukte sind die Absätze 1 bis 5 entsprechend anzuwenden.
- (7) Das Bundesamt ist befugt, im Einvernehmen mit dem Bundesministerium und den Ländern, übergangsweise abweichende Übermittlungsformate oder Fristen zu Absatz 2 festzulegen, sofern die Umstellung auf das neu erlassene Datenformat nach der Durchführungsverordnung (EU) 2019/723 dies erfordert; beispielsweise nach den Anlagen 4 und 5.

Informationsübermittlung bei Lebensmitteln nach Artikel 31 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005

- (1) Die zuständigen Behörden der Länder übermitteln dem Bundesamt spätestens jeweils acht Wochen nach dem Ende eines Vierteljahres die nach Artikel 31 Absatz 1 Buchstabe a und b der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 zu übermittelnden Informationen in anonymisierter Form.
- (2) Die zuständigen Behörden der Länder übermitteln dem Bundesamt bis zum 15. Mai des jeweiligen Kalenderjahres in anonymisierter Form Informationen zum vorangegangenen Kalenderjahr nach Artikel 31 Absatz 1 Buchstabe c, d und e der Verordnung (EG) Nr. 396/2005.
- (3) Für die Übermittlung der Informationen der zuständigen Behörden der Länder, stellt das Bundesamt im Benehmen mit diesen, Formatvorlagen zur Verfügung.

§ 36

Veröffentlichung der Überwachungsergebnisse von Lebensmitteln nach Artikel 30 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005

- (1) Das Bundesamt erarbeitet auf der Grundlage der von den zuständigen obersten Landesbehörden übermittelten anonymisierten Ergebnisse der amtlichen Kontrollen nach Artikel 31 Absatz 1 Buchstabe a der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 im Benehmen mit den zuständigen obersten Landesbehörden Berichte, in denen die Ergebnisse in anonymisierter Form zusammengeführt und ausgewertet sind. Das Bundesamt erstellt unter anderem jährlich bis zum 15. Januar in anonymisierter Form einen Jahresbericht mit den Ergebnissen des vorletzten Kalenderjahres.
- (2) Das Bundesamt macht die in Absatz 1 genannten Berichte nach Artikel 30 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 im Internet bekannt.

Abschnitt 9 Krisenmanagement

§ 37

Notfallpläne

- (1) Die zuständigen obersten Landesbehörden stellen ihre nach Artikel 115 der Verordnung (EU) 2017/625 zu erstellenden Notfallpläne für Lebensmittel und Futtermittel in das FIS-VL nach § 31 Absatz 1 ein und aktualisieren diese anlassbezogen.
- (2) Die obersten Landesbehörden und das Bundesministerium der Verteidigung teilen dem Bundesamt ihre Kontaktdaten zur Notfallerreichbarkeit mit, um eine Erreichbarkeit auch außerhalb der üblichen Dienstzeiten zu gewährleisten. Änderungen der Kontaktdaten zur Notfallerreichbarkeit sind dem Bundesamt unverzüglich mitzuteilen.

Zusammenarbeit der Behörden im Krisenfall

- (1) Die zuständigen Behörden benennen dem Bundesamt zur Durchführung der Artikel 55 bis 57 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 Kontaktstellen. Diese sind für die Entgegennahme und Weiterleitung von Informationen bei Eintritt einer Situation zuständig, in der auf Lebensmittel oder Futtermittel zurückzuführende unmittelbare oder mittelbare Risiken für die menschliche Gesundheit voraussichtlich nicht durch bereits vorhandene Vorkehrungen verhütet, beseitigt oder auf ein akzeptables Maß gesenkt werden können und auch nicht ausschließlich durch Anwendung der in den Artikel 53 und 54 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 genannten Maßnahmen angemessen bewältigt werden können. Auf die im Rahmen der Verbraucherschutzministerkonferenz im September 2012 geschlossene Vereinbarung über die Zusammenarbeit zwischen dem Bund und den Ländern in Kriscnfälten im Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit wird hingewiesen.
- (2) Das Bundesamt richtet eine für die in Absatz 1 beschriebene Situation spezifische E-Mail-Adresse, Rufnummer und Telefaxnummer im Bundesamt (BVL-Lagezentrum) ein und gibt sie den zuständigen Behörden und den beteiligten Bundesbehörden bekannt. Die Kontaktstellen melden sich bei dieser E-Mail-Adresse mit ihrer für die jeweilige in Absatz 1 beschriebene Situation spezifischen E-Mail-Adresse, Rufnummer und Telefaxnummer an.
- (3) Das betroffene Land oder die betroffenen Länder stellen die für das Krisenmanagement erforderlichen Informationen, insbesondere zu Rückrufen, öffentlichen Warnungen und zu eingeleiteten Kontrollmaßnahmen in das FIS-VL nach § 31 Absatz 1 ein. Die für das Krisenmanagement relevanten Daten, insbesondere Daten über Ergebnisse aus der amtlichen Untersuchung, über Erkenntnisse aus amtlichen Kontrollen von Betrieben und über die Rückverfolgbarkeit werden grundsätzlich im Datenformat gemäß AVV DatA übermittelt. Sofern ein abweichendes Datenformat erforderlich sein sollte, legt das Bundesamt dieses im Benehmen mit den zuständigen obersten Landesbehörden fest. Andere Berichtspflichten und Meldewege bleiben unberührt.
- (4) Die zuständigen obersten Landesbehörden unterrichten das Bundesministerium über die Einleitung eines Strafverfahrens, soweit es sich auf Verstöße bezieht, die in Zusammenhang mit Sachverhalten stehen, die sich aus der in Absatz 1 beschriebenen Situation ergeben.

§ 39

Durchführung von Simulationsübungen

- (1) Das Bundesamt führt regelmäßig Simulationsübungen nach Artikel 115 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/625 durch. Behördenübergreifende Simulationsübungen werden einvernehmlich zwischen den beteiligten Bundes- und Landesbehörden abgestimmt und durchgeführt. Das Auftreten einer realen Krise oder eines realen außergewöhnlichen Ereignisses kann die Durchführung einer solchen Simulationsübung ersetzen.
- (2) Die Länder unterrichten das Bundesamt, wenn sie Simulationsübungen nach Artikel 115 Absatz 3 der Verordnung (EU) 2017/625 durchführen.

Abschnitt 10 Inkrafttreten, Außerkrafttreten

§ 40

Inkrafttreten, Außerkrafttreten

Diese Allgemeine Verwaltungsvorschrift tritt am Tag nach der Verkündung in Kraft. Gleichzeitig tritt die AVV Rahmen-Überwachung vom 3. Juni 2008 (GMBl S. 426), die zuletzt durch Artikel 1 der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift vom 15. Februar 2017 (BAnz AT 17.02.2017 B3) geändert worden ist, außer Kraft.

Der Bundesrat hat zugestimmt.		
Berlin, den		

Die Bundeskanzlerin

Die Bundesministerin für Ernährung und Landwirtschaft

Anlage 1 (zu § 7 Absatz 3)

Anforderungen an ein System zur Ermittlung der risikobasierten Häufigkeit amtlicher Kontrollen von Lebensmittelbetrieben

Bei der Erstellung eines risikobasierten Systems zur Ermittlung der erforderlichen Kontrollhäufigkeit 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,
 - b) eine betriebsspezifische Beurteilung des Risikos und
 - c) eine Änderung der Anzahl der Hauptmerkmale sowie der Beurteilungsmerkmale pro Hauptmerkmal bei gleichbleibender Gesamtpunktzahl ermöglichen.
- 1.1.2 Das Beurteilungssystem soll ferner bestehen aus:
 - a) einem Beurteilungsbogen (Papier und vorzugsweise elektronische Form),
 - Erläuterungen mit Beschreibungen der Kriterien zur Beurteilung der Beurteilungsmerkmale sowie
 - c) einer Durchführungsanleitung mit Erläuterungen zur Anwendung des Verfahrens.

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.

Um ein Beurteilungsmerkmal durch Punktevergabe bewerten zu können, sind innerhalb des Beurteilungsmerkmals mehrere Beurteilungskriterien oder alternativ zumindest mehrere zählbare Ereignisse festzulegen.

1.2.2 Beurteilungsmerkmale können zu 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 nachvollzichbaren 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 drei Beurteilungsstufen vorhanden sein. Ab vier Beurteilungsstufen lassen sich Tendenzen in der Mängelausprägung darstellen. Die Anzahl der Beurteilungsstufen muss eine differenzierte Abstufung der Beurteilung ermöglichen. Die Anforderungen an die beste Beurteilungsstufe sind so festzulegen, dass sie nur bei vollumfänglicher Erfüllung der lebensmittelrechtlichen Vorgaben erreicht werden kann.

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 Nummer 7 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 im Einzelhandel be- oder verarbeiten; Herstellerbetriebe ausgenommen Einzelhandel),
- d) Kontaminationsrisiko (z. B. Zerkleinerungsgrad),
- e) Risikostufe des Produktes.

Die Risikokategorien werden den Betriebsarten in Anlehnung an den Betriebsartenkatalog gemäß § 7 Absatz 2 zugeordnet.

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 risikobasierten Beurteilung von Betrieben

5.1 Beurteilungsbogen

Betrieb		Beurteller/In	_			Kontrollhäufigkeit		
Datum								
Hauptmerkmal	Beurtelungsmerkmale		Risiko	Ķo		max. Punkte Ergebnis	nris Begründung bei Abweichungen	j bei gen
Hauptmerkmal I: Betriebsart						120		
	Risikokategorie gemäß Anlage 1 Num- mer 2 (Hingang mit dem Bradillet)	L	Risikokategorie	ategori	a			
	וופן ב (סווקשוק זוור מכוון רוסממגי)	9	5 4	m	2 1			
	Punkte:	0	20 40	08 09	30 100			
	2. Risikostufe gemäß Anlage 1 Nummer 3		Risiko	Risikostufe				
	() VICTORIAN ()	gering 4 mittel 1 4 hoch 2	• mitt	<u>-</u>	hoch ,			
	Punkte:	0	10		20			

			eurt	Beurteilungsstufe	sstuf	au	1 = sehr gut; $2 = gut$; $3 = zufrieden stellend$; 4
		-	~	m	4	ru	 ausreichend; 5 = nicht ausreichend; pro Beurteilungsmerkmal eine Beurteilungsstufe markieren, vorgegebene Punktwerte verwenden, keine freie Punktvergabe
Hauptmerkmal II: Verhalten des		0	M	œ	60	15	15
	 Einhaltung lebensmittelrechtlicher Best- immungen 	0	 1	7	m	ιΩ	

Betrieb		Beurteiler/in	Ē				Kontrolihäufigkeit	:	
Datum									
Hauptnerkmal	Beurteilungsmerkmale			Risiko			max. Punkte	Ergebnis Begrün Abwei	Begründung bei Abweichungen
	2. Rückverfolgbarkeit	0		2		ж			
	3. Mitarbeiterschulung	0	7	4	9	7			
Hauptmerkmal III: Verlässlich-		0	9	12	18	25	25		
	1. HACCP-Verfahren	0	m	9	6	12			
	2. Untersuchung von Produkten	0	T	2	m	5			
	3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	0	2	4	9	8			
Hauptmerkmal IV: Hygienema-		0	10	20	27	40	40		
	1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	0	1	2	m	2			
	2. Reinigung und Desinfektion	0	2	4	9	8			
	3. Personalhygiene	0	ε.	52	∞ .	단			
	4. Produktionshygiene	0	4	7	10	13			
	5. Schädlingsbekämpfung	0		2		3			
						-			

Die Bewertung mit der besten Beurteilungsstufe (0 Punkte) erfolgt dann, wenn die einschlägigen Rechtsgrundlagen vollumfänglich erfüllt sind. Bei nicht relevanten Beurteilungsmerkmalen erfolgt eine neutrale Einstufung (mit 0 Punkten).

Gesamtpunktzahl

5.2 Erläuterungen zur Anwendung der risikobasierten Beurteilung von Lebensmittelbetrieben (Leitfaden)

Beispiele für Risikokategorien triebsart	Risikokategorie 1: Herstellung von Lebensmitteln herstellung von Lebensmitteln mit hohem Risiko nomber direkte Abgabe an den Endverbraucher Risikokategorie 2: Herstellung von Lebensmitteln mit mittlerem Risiko ohne direkte Abgabe an den Endverbraucher	Risikokategorie 3: 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	Risikokategorie 4: Herstellung von Lebensmitteln mit mittlerem Risiko (Umgang mit offenen Lebensmitteln) bei direkter Abgabe an den Endverbraucher oder Oder Umgang mit verpackten/umhüllten Lebensmitteln ohne direkte Abgabe an Endverbraucher	Risikokategorie 5: Herstellung von Lebensmitteln mit geringem Risiko (Umgang mit verpackten Lebensmitteln) bei direkter Abgabe an den Endverbraucher	Risikokategorie 6: Primärproduktion oder Umgang mit verpackten/umhüllten Lebensmitteln mit direkter Abgabe an den Endverbraucher, ohne zusätzliches Kontaminationsrisiko
Beurtellungskriterien Hauptmerkmal I Betriebsart	Einteilung der Risikokategorien nach 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	Die Einteilung der Betriebsarten in Risikokategorien kann nach den nebenstehenden Kriterien erfolgen. Die Anforderungen in § 7 Absatz 2 in Verbindung mit Anlage 1 Nummer 2 sind zu berücksichtigen.			
Beurteilungsmerkmale	1. Risikokategorie (Umgang mit dem Produkt)				

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Beistriele für Risikostufen
2. Risikostufe (Produktrisi-	Einteilung in Risikostufen nach Beurteilung der:	Risikostufe "geringes Risiko"
ko)*	 Haltbarkeit (mikrobiologische Gefahr); Stabilisierung durch: Säuerung; Trocknung, Erhitzung; Gehalt an: Zucker, Salz, Alkohol) Rückstände und Kontaminanten (chemische Gefahr) im Endprodukt (Einzelfallentscheidung!) 	 > 3 Monate, umhüllte/verpackte Lebensmittel nicht kühlbedürftig im Einzel- oder Großhande! (Risikokategorie 6); umhüllte/verpackte Lebensmittel in Kühlhäusern oder Umpackzentren (Risikokategorie 4) nicht vorhanden oder zu erwarten nicht vorhanden oder zu erwarten
	 physikalische Gefahr im Endprodukt (Einzelfallentscheidung!) empfindliche Verbrauchergruppen 	4. kein bestimmungsgemäßer Verzehr
		Risikostufe "mittleres Risiko"
		 1. 1 Woche < 3 Monate, stabilisiert; oder unmittelbar nach Herstellung verzehrt
		 ggf. im Einzelfall vorhanden (Untersuchungsergebnis vorhan- den
		3. ggf. im Einzelfall aufgetreten 4. kein bestimmungsgemäßer Verzehr
		Dicilocture betwee Dicilos
		1. < 1 Woche, bestimmungsgemäßer Verzehr ohne Wärmebe- handlung, zum Rohverzehr geeignet
		_
		 regelmäßig aufgetreten 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	Beurfeilungskriterien.	Beispiele für geringstes Risiko bzw. volle Einhaltung der Anforderungen (Beurtei- lungsstufe "Sehr gut") Ewaige Mängelausprägungen vor Ort sind anhand der für jedes Haupt- oder Beurtei- lungsmerkmal gehannten Anforderungen zu beurteilen und entsprechend in die Beur- teilungsstufen 2-5 ("gut" bis "nicht ausreichend") einzustufen.
	Hauptmerkmal II Bisheriges Verhalten des Lebensmittelunternehmers	smittelunternehmers
1. Einhaltung der lebensmit- telrechtlichen Bestimmungen	Beurteilung der:	
	 Art und Anzahl aller verwaltungsrechtlichen Maßnahmen (Ord- nungsverfügungen, Beschränkungen oder Widerruf von Zulas- sungen, Bußgeldverfahren, Strafverfahren) innerhalb eines bestimmten Zeitraumes 	1. keine verwaltungsrechtlichen Maßnahmen abgeschlossen
	2. Anzahl von Probenbeanstandungen in Bezug auf Gesundheits- gefahr!	2. keine gesundheitsrelevanten Probenbeanstandungen, keine Gesundheitsgefahr im eigenen Verantwortungsbereich
	3. Anzahl von Probenbeanstandungen in Bezug auf Täuschungs-schutz	3. keine täuschungsschutzrechtlichen Beanstandungen im eigenen Verantwortungsbereich
	4. Einhaltung von behördlich gesetzten Fristen und Maßnahmen oder Anordnungen	4. behördlich gesetzte Fristen: werden eingehalten
2. Rückverfolgbarkeit	Beurteilung der:	
	 Funktionstüchtigkeit der eingerichteten Rückverfolgbarkeits- systeme gem. Verordnung (EG) Nr. 178/2002, Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 für GVO 	1. der Betriebsgröße und -art angemessen, funktionsfähig, nach- vollziehbar
	2. Verwendung von Identitätskennzeichen bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs	2. nachvollziehbar
	3. Dokumentation	3. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar
3. Mitarbeiterschulung	Beurteilung der:	
	 Inhaite und Intervall der durchgeführten/veranlassten Schulungen zu Hygiene (Personalhygiene, Arbeitsvorgängen, Produktionsabläufen), Infektionsschutzgesetz, betriebliche Eigenkontrollen, HACCP-Konzept 	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. Dokumentation	2. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar

Beurtallungsmerkmale	nerkmale Beŭrteillungskritorien	Beisplele für geringstes Risiko bzw. volle Einhaltung der Anforderungen (Beurteilungsstufe "Sehr gut") Etweige Mängelausprägungen vor Ort sind anhand der für jedes Haupt- oder Beurteilungsmerkmal genannten Anforderungen zu beurteilungsstufen 2.5 ("gut" bis "nicht ausselchend") einzustufen.
	Hauptmerkmal III Verlässlichkeit der Eigenkontrollen	
1. HACCP-Verfahren	Beurteilung des HACCP Konzepts:	
	 Qualität, Vollständigkeit und Funktionstüchtigkeit (Gefahrenanalyse, Bestimmung von Kontrollpunkten (CP) und kritischen Kontrollpunkten (CCP)), Festlegung von Grenzwerten, Festlegung von Verfahren zur Kontrolle von kritischen Kontrollpunkten, Maßnahmen bei Abweichung von den festgelegten Grenzwerten, Verifizierung 	 1. Kritische Kontrollpunkte (CCP) werden im Rahmen einer umfassenden Gefahrenanalyse prozessabhängig festgelegt Iegt Grenzwerte sind festgelegt, geeignet und nachvollziehbar geeignete Verfahren zur Kontrolle der CCP sind festgelegt und werden umgesetzt Prüfintervalle sind angemessen Korrekturmaßnahmen bei Grenzwertüberschreitung sind festgelegt, geeignet und umfassend geeignete Verifizierung wird regelmäßig und mit angemessenem Intervall durchgeführt
	2. Umfang	2. der Betriebsgröße und -art angemessen
	3. Aktualisierung	3. wird regelmäßig überprüft und bei Bedarf aktualisiert
	4. Dokumentation	4. erfolgt regelmäßig, umfassend und nachvollziehbar
2. Untersuchung von Produkten	Beurteilung der:	
	1. Qualität der Wareneingangskontrolle und Unter- suchung von Ausgangsmaterial	 regelmäßig, Intervall angemessen (Temperaturmessungen, Überprüfung optisch und hygienisch, Kennzeichnung); Auswertungen (Lieferrantenbewertung) Nichteinhaltung der Vorgaben: Zurückweisung der Ware und Information des Lieferanten
	2. Qualität der Untersuchungen des Betriebes zur Überprüfung der Einhaltung gesundheitsschutz-	 der Betriebsgröße und -art angemessen, produktabhängig, Parameter geeignet, regelmäßig, Intervalle angemessen, Ergebnisse ausgewer-

rechtlicher Anforderungen (Untersuchungspläne für Ausgangsstoffe / Zutäten, Behandlungsstoffe, Zwischenproudikte, Endprodukte, Behandlungsstoffe, Zwischenproudikte, Endprodukte, Bedingungen bei denen UN behandelt oder gelagert werden, Trinkwasserqualität) 3. Qualität der Untersuchungen des Betriebes zur Überprüfung der Einhaltung der Einhaltung der Kühltemperaturen 4. Dokumentation Beurteilung der: (Kühlung) 1. Qualität der Einhaltung der Kühltemperaturen und Tempera 2. Überprüfung der Temperaturen und Tempera 3. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar der Kühlten bei kühlpflichtigen Lebensmitten und Tempera 3. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar 4. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar 5. Überprüfung der Temperaturen und Tempera 6. Überprüfung der Temperaturen und Tempera 7. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar 8. Dokumentation 9. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar 9. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar 9. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar 9. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar 1. eingehalten, Kühlung der Ware ohne Verzögerung; Maßnahmen bei Abweichungen, geeignet, Prüfintervalle angemessen 1. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar 2. überprüfung der Temperaturen und Tempera 3. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar 3. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar
--

Beurteilungsmerkmale	Beurfeilungskriterien	Beispiele für geringstes Risiko bzw. volle Einhaltung der Anforderungen (Beurtei- lungsstufe "Sehr gut") Etweige Mängelausprägungen vor Ort sind anhand der für jedes Haupt- oder Beurtei- lungsmerkmel genamten Anforderungen zü beurteilen und entsprechend in die Beur- tehungsstufen 2-6 ("gut" bis "nicht ausreichend") einzustufen.
	Hauptmerkmal IV Hygienemanagement	ment
1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	Beurteilung der:	
	 Betriebsstruktur, Ausstattung (Wände, Decken, Fußboden, Beleuchtung, Belüftung, Handwaschbecken), Kühlkapazität, Abwasserabfluss, Anlagen 	 Anforderungen nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und soweit zutreffend Nr. 853/2004 eingehalten, umfassender Schutz vor Kontaminationen durch bauliche Beschaffenheit gegeben
	2. Qualität der laufenden Instandhaltungsmaßnahmen	2. umgehend oder innerhalb angemessener Fristen
2. Reinigung und Desin- fektion	Beurteilung der:	
	 Effektivität der Reinigung (Mittel, Intervall, Maßnahmen bei Ab- weichungen, Erfolgskontrolle) 	 effektiv, regelmäßig, Intervalle geeignet, angemessen, zusätz- lich bei Bedarf; Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, Erfolg überprüft (optisch, ggf. mikrobiologisch)
	2. Effektivität der Desinfektion (Mittel, Intervall, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle)	 effektiv, regelmäßig, Intervalle geeignet, angemessen, zusätz- lich bei Bedarf; Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, Erfolg überprüft (optisch, ggf. mikrobiologisch)
	3. Dokumentation	3. regelmäßig, umfassend, nachvoliziehbar
3, Personalhygiene	Beurteilung der	
	1. Qualität des Hygienebewusstseins der Mitarbeiter	 Hygieneverhalten aller Mitarbeiter einwandfrei; Maß an persönli- cher Sauberkeit hoch; Umgang mit Rohware bis Endprodukt hygienisch einwandfrei
	2. Schutzkleidung	2. geeignet, sauber, Wechsel täglich oder nach Bedarf, Aufbewah- rung geeignet, Schuhwerk geeignet, sauber
	3. Maßnahmen bei Erkrankungen	 Meldeverpflichtung bei Erkrankung besteht, eingehalten, Maß- nahmen bei Erkrankungen geeignet, angemessen
	4. Dokumentation	4. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar
4. Produktionshygiene	Beurteilung der:	

1. Organisation der Produktion 1. Trennung rein/unrein über den gesamten Produktionsablauf gewährleistet 2. Schutz vor nachteliger Beeinflussung 2. umfassend gewährleistet; Arbeitsgeräte und Anlagen entsprachen Stand der Technik 3. Abfallbeseitigung 3. Schutz vor Kontamination umfassend gewährleistet bewährleistet; Arbeitsgeräte und Anlagen entsprachen gewährleistet 3. Schutz vor Kontamination umfassend gewährleistet 1. Effektivität der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen (Auswahl und Lage der Köder, Überprüfungsintervall, Maßnahmen bei Befall) 1. regelmäßig, effektiv, Intervall angemessen, Maßnahmen bei Befall) 2. Dokumentation 2. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar	Beurtellungsmerkmale	Beurräifungskriterien	Beispiele für geringstes Risiko bzw. volle Einhaltung der Anforderungen (Beurtei- Iungssture "Sehr gut") Erwäige Mängelausprägungen vor Ort sind anhand der für jedas Haupt, oder Beurtei- Iungsmerkmal genammen Anforderungen zu beurteilen und entsprechand in die Beur- teilungsstufen 2.5 ("gut" bis "nicht ausreichend") einzustufen.
chteiliger Beeinflussung ung sr Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen (Auswahl und er, Überprüfungsintervall, Maßnahmen bei Befall)		1. Organisation der Produktion	 Trennung rein/unrein über den gesamten Produktionsablauf gewährleistet
3. Schutz vor Kontamination umfassend gewährleiste adlings-bekämpfung der: 1. Effektivität der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen (Auswahl und Lage der Köder, Überprüfungsintervall, Maßnahmen bei Befall) 2. Dokumentation 3. Schutz vor Kontamination umfassend gewährleiste gewährleiste angemessen, Maßnahmen bei Befall angemessen, Maßnahmen bei Befall) 2. Dokumentation 3. Schutz vor Kontamination umfassend gewährleiste		2. Schutz vor nachtelliger Beeinflussung	2. umfassend gewährleistet; Arbeitsgeräte und Anlagen entspre- chen Stand der Technik
ädlings-bekämpfung Beurteilung der: 1. Effektivität der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen (Auswahl und Lage der Köder, Überprüfungsintervall, Maßnahmen bei Befall) 1. regelmäßig, effektiv, Intervall angemessen, Maßnahmen bei Befall) 2. Dokumentation 2. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar		3. Abfallbeseitigung	3. Schutz vor Kontamination umfassend gewährleistet
Effektivität der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen (Auswahl und Lage der Köder, Überprüfungsintervall, Maßnahmen bei Befall) Abweichungen geeignet, angemessen Abweichungen geeignet, angemessen Abweichungen geeignet, angemessen Abweichungen geeignet, angemessen	ädlings-bekämpfung	Beurteilung der:	
		 Effektivität der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen (Auswahl und Lage der Köder, Überprüfungsintervall, Maßnahmen bei Befall) 	 regelmäßig, effektiv, Intervall angemessen, Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, angemessen
		2. Dokumentation	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 Beurteilungsbogens 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 Kontrollhäufigkeit für den betreffenden Betrieb oder für die betreffende Betriebsart unter Annahme einer zufrieden stellenden Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Anforderungen ermittelt.

- Einstufung des Betriebes in eine Risikokategorie (Hauptmerkmal I; 1. Beurteilungsmerkmal) anhand der Erläuterungen und gemäß § 7 Absatz 2 in Verbindung mit Anlage 1 Nummer 2. Je nach Risikokategorie kann der beurteilte Betrieb bestimmte Kontrollhäufigkeits-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 betriebsspezifisch 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 II (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 heranzuziehenden 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 Kontrollhäufigkeit

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

Die Risikoklasse bezeichnet die Kontrollhäufigkeit 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 Kontrollhäufigkeiten (= Anzahl der Risikoklassen), in die ein Betrieb gelangen kann, festgelegt.

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

Erreichbarkeit der Risikoklassen für die Betriebs-Risikokategorien

Risikoklasse	Gesamtpunktzahl*	Ris	ikokat	egori	e des	Betrie	bes	Regel-Kontrollhäufigkeit
		1	2	3	4	5	6	
1	200-181	200-						wöchentlich
2	180-161		180-					monatlich
3	160-141			160-				¼-jährlich
4	140-121				140-			½-jährlich
5	120-101					120-		¾-jährlich
6	100-81	100				ļ	100-	jährlich
7	80-61		80					1,5- jährlich
8	60-41			60				zweijährlich
9	40-0				40	20	0	dreijährlich

Lebensmittelbetriebe, die in der kontrollintensivsten Risikoklasse (die sie innerhalb ihrer betriebsartenspezifischen Spanne erreichen können) eingestuft sind, werden intensiv und engmaschig mit zusätzlichen Plankontrollen aufgesucht. Diese zusätzlichen Plankontrollen sollen in der Regel zu einer Verdoppelung der oben aufgeführten Kontrollfrequenzen führen.

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 betriebsspezifischen Beurteilung eines Betriebes.

5.3.7.2

Die Feineinstufung erfolgt bei der ersten Beurteilung im Betrieb.

5.3.7.3

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

5.4 Glossar

Hauptmerkmal

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

Beurteilungsmerkmal

In Rechtsvorschriften festgelegte Kontrollgrundsätze 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. Die Einhaltung der in einem Beurteilungskriterium beschriebenen Anforderungen oder die Anzahl zählbarer Ereignisse wird bei der risikobasierten 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; zufriedenstellend; Mängel: mittelgradig
- 4) Risiko hoch; Anforderungen teilweise eingehalten; ausreichend; Mängel: noch tolerierbar
- 5) Risiko sehr hoch; Anforderungen nicht eingehalten; nicht ausreichend; Mängel: nicht tolerierbar

Anlage 2 (zu § 8 Absatz 1)

Anforderungen an ein System zur Ermittlung der risikobasierten Häufigkeit amtlicher Kontrollen von Betrieben oder Anlagen, die mit tierischen Nebenprodukten oder deren Folgeprodukten umgehen

1. Einstufung in Risikobetriebsarten

Für die Durchführung der amtlichen Kontrolle werden die zu kontrollierenden Betriebe oder Anlagen zunächst nach der Betriebsart auf Basis der Schlüsselnummer einer Risikoklasse für das Grundrisiko zugeordnet. Daraus ergibt sich ein Zeitrahmen für die Erstkontrolle. Im Ergebnis der Kontrolle durch die Überwachungsbehörden der Länder wird auf der Grundlage einer Risikobeurteilung die für diesen Betrieb oder diese Anlage spezifische Kontrollfrequenz festgelegt. Diese Einstufung ist für jeden Betrieb oder jede Anlage zu dokumentieren und fortzuschreiben.

In die Risikobeurteilung fließen in Abhängigkeit von den der zuständigen Behörde vorliegenden Informationen die folgenden Beurteilungsmerkmale ein:

- a) das Grundrisiko (Risikoklasse für die Betriebs- oder Anlagenart),
- b) die eingesetzten Materialien,
- c) die Herkunft der Materialien (Warenfluss),
- d) Empfänger bzw. der Verbleib der Materialien oder Produkte (Warenfluss),
- e) die Betriebs- oder Anlagengröße,
- f) die Art der hergestellten oder abgegebenen tierischen Nebenprodukte oder Folgeprodukte,
- g) das Hygiene- und Betriebsmanagement und
- h) die Ergebnisse der amtlichen Kontrolle.

2. Beispielmodell zur risikobasierten Beurteilung von Betrieben und Anlagen, die mit tierischen Nebenprodukten oder deren Folgeprodukten umgehen (zu § 8 Absatz 1)

2.1 Zweck und Anwendung

Das vorliegende Beispielmodell eines Risikobeurteilungssystems dient als Instrument zur Bewertung des individuellen betriebsspezifischen Risikos eines Betriebes oder einer Anlage.

Dies umfasst sämtliche Unternehmen von Unternehmern im Sinne von Artikel 3 Nummer 11 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 im Hinblick auf die Gewährleistung, dass tierische Nebenprodukte und Folgeprodukte in Übereinstimmung mit dieser Verordnung behandelt werden, insbesondere unter Berücksichtigung potentieller gesundheitlicher Gefahren für Mensch oder Tier und speziell zum Schutz der Sicherheit der Lebensmittel- und Futtermittelkette.

Dabei ergibt sich das Risiko, das von einem Betrieb oder einer Anlage ausgeht, der oder die mit tierischen Nebenprodukten oder deren Folgeprodukten umgeht, aus dem Beurteilungsmerkmal Grundrisiko sowie einer individuellen Bewertung anhand von zehn weiteren Beurteilungsmerkmalen:

- a) A. Grundrisiko (Risikoklasse für die Betriebs- oder Anlagenart),
- b) B. Eingesetzte Materialien,
- c) C. 1 Warenfluss: Herkunft der Materialien,
- d) C.2 Warenfluss: Empfänger bzw. Verbleib der Materialien oder Produkte,
- e) D. Betriebs- oder Anlagengröße,
- f) E. Art der hergestellten bzw. abgegebenen tierischen Nebenprodukte oder Folgeprodukte,
- g) F. Hygiene und Betriebsmanagement mit den Merkmalen:
 - F.1 Hygiene im Betrieb oder in der Anlage,
 - F.2 Hygiene im Arbeitsablauf,
 - F.3 Personal,
 - F.4 Betriebliche Eigenverantwortung und
- h) G. Ergebnisse der amtlichen Kontrolle.

Die Beurteilung erfolgt in der Form von Noten bzw. Punkten von 1 bis 5 (Beurteilungsstufen). Sofern ein Risikofaktor nicht zutrifft, wird er mit 0 bewertet (siehe 2.3.5). Ein Beurteilungsmerkmal kann in bis zu sieben Risikofaktoren unterteilt sein. Das Hauptmerkmal F Hygiene und Betriebsmanagement stellt einen Sonderfall dar, da es in vier Beurteilungsmerkmale aufgeteilt ist. Der höchste Einzelwert bzw. die Summe der Beurteilungswerte geteilt durch die Anzahl der Werte, die mit 1 bis 5 beurteilt wurden, bildet den Beurteilungswert des Beurteilungsmerkmales. Die Beurteilungswerte werden mit dem jeweiligen Faktor für die Gewichtung multipliziert. Dies ergibt die jeweilige Risikopunktzahl für das Beurteilungsmerkmal. Die Summe der gewichteten Risikopunktzahlen bildet das betriebsspezifische Risiko in Form der Gesamt-Risikopunktzahl. Anhand der Gesamt-

Risikopunktzahl wird die Risikoklasse in der Tabelle in 2.3.7.2. ersichtlich. Das so ermittelte betriebs- oder anlagenspezifische Risiko (Risikoklasse), dargestellt als Gesamtpunktzahl in einer Skala von 16 bis 80, bestimmt die Kontrollfrequenz für Inspektionen.

Die Durchführung der Risikobeurteilung obliegt der für den Vollzug des Rechts der tierischen Nebenprodukte zuständigen Behörde. Bewertet werden alle Unternehmen von Unternehmern im Sinne des Artikels 3 Nummer 11 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009. Bezogen auf einzelne Betriebe oder Anlagen können mehrere Betriebsstätten oder Anlagenstandorte vorhanden sein, die jeweils gesondert zu bewerten sind.

2.2 Aufbau

Die Bewertung eines betrieblichen Risikos erfolgt in einem zweistufigen System, der Kombination aus der Beurteilung des Grundrisikos der Betriebs- oder Anlagenart (siehe Anhang 1) und der individuellen Beurteilung eines Betriebes mit Hilfe von weiteren zehn Beurteilungsmerkmalen. Über das beschriebene Punktesystem wird das Gesamtrisiko, ausgedrückt als Gesamt-Risikopunktzahl eines Betriebes oder einer Anlage, ermittelt. Diese Gesamt-Risikopunktzahl des jeweiligen Betriebes oder der jeweiligen Anlage bestimmt die Risikoklasse und damit die Kontrollfrequenz dieses Betriebes oder der Anlage (Anhang 1).

2.3 Durchführung

2.3.1 Grundsätzliches

Die Risikobeurteilung eines Betriebes oder einer Anlage ist nach jeder amtlichen Vollkontrolle zu aktualisieren und in das Risikobeurteilungssystem einzupflegen. Insbesondere Änderungen der Betriebs- oder Anlagenart, die sich ggf. aus einem veränderten Tätigkeitsspektrum ergeben können, müssen aktualisiert werden.

2.3.2 Ersteinstufung

Allen Betrieben oder Anlagen wird anhand der Betriebs- oder Anlagenart eine Risikoklasse für das Grundrisiko zugeteilt, so dass die Kontrollfrequenz für die erstmalig durchzuführende Kontrolle des Betriebes oder der Anlage festgelegt wird.

Risikoklasse	Risiko	Kontrollfrequenz mindestens alle
5	sehr hohes Risiko	12 Monate
4	hohes Risiko	24 Monate
3	mittleres Risiko	36 Monate
2	geringes Risiko	48 Monate
1	sehr geringes Risiko	60 Monate

Dies gilt nur, sofern nicht bereits weitere Erkenntnisse über den Betrieb/die Anlage vorliegen, die eine andere Einschätzung erfordern.

2.3.3 Festlegung der Kontrollfrequenz nach Beurteilung des Gesamtrisikos anhand der Gesamt-Risikopunktzahl

Das Risikopotenzial eines Betriebes oder einer Anlage, der oder die mit tierischen Nebenprodukten oder deren Folgeprodukten umgeht, orientiert sich an den durchgeführten Tätigkeiten im Bereich der Sammlung, des Transports, der Handhabung, der Verarbeitung, der Umwandlung, der Bearbeitung, der Lagerung, des Inverkehrbringens, des Vertriebs, der Verwendung und Entsorgung von tierischen Nebenprodukten oder deren Folgeprodukten.

Diese Zuordnung von Betriebs- oder Anlagenarten in eine Risikoklasse für das Grundrisiko erfolgt anhand der technischen Spezifikationen für das Format der zugelassenen oder registrierten Betriebe, Anlagen oder Unternehmen, die tierische Nebenprodukte innerhalb der Europäischen Union und in Drittländern handhaben. Die Schlüsselnummer bildet die Grundlage für die Erstellung der Liste der zugelassenen oder registrierten Betriebe, Anlagen und Unternehmer. In dem hier beschriebenen System wird der Betriebs- oder Anlagenart eine entsprechende Risikoklasse für das Grundrisiko zugewiesen. Bei mehreren Tätigkeiten ist grundsätzlich diejenige Betriebs- oder Anlagenart einzusetzen, von der das höchste Risiko ausgeht. Es gibt fünf mögliche Risikoklassen, wobei der Risikoklasse 1 das kleinste, der Risikoklasse 5 das größte Risiko zugesprochen wird. Jeder Risikoklasse ist ein Punktefenster/Intervall vorgegeben. Durch die Betriebs- oder Anlagenart wird die Risikoklasse für das Grundrisiko festgelegt. Daraus ergibt sich ein Zeitrahmen für die Erstkontrolle. Nach der Erstkontrolle ist die betriebs- oder anlagenspezifische Risikobewertung vorzunehmen. Anhand der nach der Erstkontrolle zu ermittelnden Gesamt-Risikopunktzahl wird die Kontrollfrequenz für die Folgekontrolle vorgegeben.

2.3.4 Anpassung der Standardeinstufung und Bewertung der Betriebe oder Anlagen, die mit tierischen Nebenprodukten oder deren Folgeprodukten umgehen

Aufgrund von Merkmalen bestimmter Tätigkeitsarten, die möglicherweise ein höheres oder auch geringeres Risiko hervorbringen als bei der standardmäßigen Einstufung berücksichtigt werden kann, sind in Einzelfällen Korrekturen notwendig (siehe Anhang 1).

${\bf 2.3.5\; Hauptmerkmal-Beurteilungsmerkmale-Risikopunkte-Punktevergabe-individuelles\; Risiko}$

Dokument zur Risikobewertung

Risikobewertung von Betrieben und Anlagen, die mit tierischen Nebenprodukten oder Folgeprodukten umgehen

Betrieb oder Anlage:

Zulassungs- oder Registrier-Nummer:

Beurteilungsdatum:

Allgemeine Erläuterungen

Soweit ein Betrieb oder eine Anlage für mehr als eine Betriebsart eine Zulassung besitzt, ist für jede Betriebs- oder Anlagenart eine eigene Risikobewertung durchzuführen.

Die Beurteilung des Risikos erfolgt in fünf Stufen:

- 5 =schr hohes Risiko
- 4 = hohes Risiko
- 3 = mittleres Risiko
- 2 = geringes Risiko
- 1 = sehr geringes Risiko

Jedes Beurteilungsmerkmal ist durch Beurteilung der einzelnen Beurteilungsmerkmale zu bewerten.

Beurteilungsmerkmal

Die Einhaltung der in einem Beurteilungsmerkmal beschriebenen Anforderungen oder die Anzahl zählbarer Ereignisse wird bei der risikobasierten Beurteilung überprüft und dient der Bewertung des Beurteilungsmerkmals.

Beurteilungsstufen

Die Bewertung der einzelnen Beurteilungsmerkmale erfolgt in Form von Noten oder Punkten (Beurteilungsstufen). Ab vier Beurteilungsstufen lassen sich Tendenzen in der Mängelausprägung darstellen. Die einzelnen Beurteilungsstufen sind wie folgt beschrieben:

Folgende Bewertung findet Anwendung:

Beurteilungsstufe

- 0 = Nicht zutreffend
- 1 =Risiko sehr gering; Anforderungen voll eingehalten; Mängel: keine; Note 1 sehr gut
- 2 =Risiko gering; Anforderungen weitgehend eingehalten; Mängel: geringfügig; Note 2 - gut
- 3 =Risiko mittel; Anforderungen überwiegend eingehalten; Mängel mittelgradig; Note 3 - zufriedenstellend
- 4 = Risiko hoch; Anforderungen teilweise eingehalten; Mängel: hochgradig, noch tolerierbar; Note 4 ausreichend
- 5 = Risiko sehr hoch; Anforderungen nicht eingehalten; Mängel höchstgradig, nicht tolerierbar; Note 5 ungenügend

Aus den festgestellten Einzelrisiken in den Teilbereichen B bis E fließt das jeweils höchste Einzelrisiko in die Bewertung ein. Für den Teilbereich F und G werden Mittelwerte berechnet (gerundet auf ganze Zahlen, bis 0,49 wird abgerundet, ab 0,50 wird aufgerundet). Das Risiko für jedes Beurteilungsmerkmal wird anhand einer Risikopunktzahl ermittelt.

Die Risikopunktzahlen aller Beurteilungsmerkmale werden, wie in 2.3.7.1 beschrieben, im Anschluss mit den angegebenen Gewichtungsfaktoren multipliziert und die gewichtete Risikopunktzahl ermittelt. Die Summe der gewichteten Risikopunktzahlen ergibt die Gesamt-Risikopunktzahl. Anhand dieser kann die Risikoklasse bestimmt werden und die Kontrollfrequenz in der Tabelle 2.3.7.3 abgelesen werden (siehe auch Anhang 1).

Innerhalb der vorgegebenen Kontrollfrequenz ist eine Vollkontrolle durchzuführen. Teilkontrollen sind möglich, sofern die einzelnen Teilkontrollen mindestens zusammen den Umfang einer Vollkontrolle in der vorgegebenen Kontrollfrequenz ergeben.

Für Biogas- und Kompostieranlagen, die an tierischen Nebenprodukten ausschließlich eigene Gülle verarbeiten oder Anlagen ohne Nutztierhaltung, die Fremdgülle verarbeiten, kann die berechnete Kontrollfrequenz nach der fachlichen Beurteilung der zuständigen Behörde auf maximal 96 Monate ausgedehnt werden.

Beurteilungsmerkmale

A. Grundrisiko (Risikoklasse für die Betriebsart)

Das Grundrisiko ist für die Betriebs- oder Anlagenart wie folgt vorgegeben:

Schlüssel- Nummer	Betriebs- oder Anlagenart	Risiko- klasse
01	(Zwischen-)Behandlungsbetrieb Kat. 1 und Lagerbetrieb Kat. 1	5
02	(Zwischen-)Behandlungsbetrieb Kat. 2 und Lagerbetrieb Kat. 2	4
03	(Zwischen-)Behandlungsbetrieb Kat. 3 und Lagerbetrieb Kat. 3	3
04	Pasteurisierungsanlage	4
05(1)	Verbrennungsanlage	4
05(2)	Mitverbrennungsanlage	4
05(3)	Verwendung als Brennstoff	4
06	Verarbeitungsbetrieb Kat. 1	5
07	Verarbeitungsbetrieb Kat. 2	4
08	Verarbeitungsbetrieb Kat. 3	3
09	Fettverarbeitungsbetrieb Kat. 1 und Kat. 2	5
10	Fettverarbeitungsbetrieb Kat. 3	4
11	Biogasanlage	2
12	Kompostierungsanlage	2
13	Heimtierfutterbetrieb	3
14	Handhabung der tierischen Nebenprodukte oder deren Folgeprodukte im Einzelnen:	
14(1)	Blut, Blutprodukte, Medizinprodukte	3
14(2)	Blut und Blutprodukte von Equiden	3
14(3)	Häute, Felle und Gerbereien	3
14(4)	Jagdtrophäen und andere Präparate	3
14(5)	Wolle, Haare, Federn, Borsten	3
14(6)	Imkereierzeugnisse	3
14(7)	Knochen, Horn, Hufe und deren Erzeugnisse	3
14(8)	Milch, Kolostrum und deren Erzeugnisse	3
14(9)	Andere	3
15	Verfütterung tierischer Nebenprodukte an Zootiere	3
16	Verfütterung tierischer Nebenprodukte an Zirkustiere	3
17	Verfütterung tierischer Nebenprodukte an Aas fressende Vögel, Reptilien und Greifvögel	3

Schlüssel- Nummer	Betriebs- oder Anlagenart	Risiko klasse
18	Verfütterung tierischer Nebenprodukte an andere wilde Tiere	3
19	Verfütterung tierischer Nebenprodukte (andere Verwendungszwecke z. B. Hunde, Katzen, Maden, Pelztiere)	2
20	Lagerbetrieb für Folgeprodukte	3
21	Verwendung tierischer Nebenprodukte zu Diagnose-, Lehr- und Forschungszwecken	2
22	Sammelstelle für tierische Nebenprodukte, die nach Maßgabe des Artikels 18 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009 verfüttert werden sollen	3
23	Herstellung von organischen Düngemitteln oder Bodenverbesserungsmitteln	3
24	Verwendung von organischen Düngemitteln oder Bodenverbesserungsmitteln	3
28	Betriebe, die kosmetische Mittel in Verkehr bringen	1
29	Betriebe, die implantierbare medizinische Geräte in Verkehr bringen	1
30	Betriebe, die Medizinprodukte in Verkehr bringen	1
31	Betriebe, die in-vitro-Diagnostika in Verkehr bringen	1
32	Betriebe, die Tierarzneimittel in Verkehr bringen	1,
33	Betriebe, die Arzneimittel in Verkehr bringen	1
34	Betriebe, die Zwischenprodukte handhaben	1
35	Registrierte Transporteure	3
36	Registrierte Händler	3
37	Andere registrierte Unternehmen	2
38	Molkereien, die tierische Nebenprodukte zu Futterzwe- cken abgeben	4
39	Tierfriedhöfe	1
40	Biogasanlagen (ausschließlich Küchen- und Speiseabfälle Kat. 3)	3
41	Kompostierungsanlagen (ausschließlich Küchen- und Speiseabfälle Kat. 3)	3

Der Wert der für die jeweilige Betriebsart zutreffenden Risikoklasse ist als Risikopunktzahl für das Beurteilungsmerkmal A. Grundrisiko zu verwenden.

B. Eingesetzte Materialien (tierische Nebenprodukte und deren Folgeprodukte und Kategorie)

Verarbeitete Erzeugnisse der Kategorie 1 bis 3

Diese sind nach den eingesetzten technischen Verfahren, (z. B. bei Kategorie 1 Batch- oder kontinuierliches Verfahren), den Sicherungsmaßnahmen und den Ergebnissen der Laboranalysen der letzten 2 Jahre zu beurteilen.

Rohmaterial der Kategorie 1 (Artikel 8 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009)

Beurteilungsstufe 3: Art. 8 Buchstabe a Ziffer iii tote Heimtiere

Beurteilungsstufe 4: Art. 8 Buchstabe a Ziffer iii tote Zoo- und Zirkustiere

Beurteilungsstufe 5: spezifiziertes Risikomaterial (SRM), ganze Tierkörper

mit SRM, sonstiges Kat. 1 Material

Rohmaterial der Kategorie 2 (Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009)

Beurteilungsstufe 3: Artikel 9 Buchstabe a (Gülle, Magen-Darm-Inhalt)

Beurteilungsstufe 4: Art. 9 Buchstaben c, d, g, h

Beurteilungsstufe 5: Art. 9 Buchstaben b, e, f und untaugliche Tierkörper mit

übertragbaren Krankheiten

Rohmaterial der Kategorie 3 (Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 1069/2009)

Beurteilungsstufe 2: Artikel 10 Buchstabe a

Beurteilungsstufe 3: Artikel 10 Buchstaben b, c, f, g, h, i, j, k, l

Beurteilungsstufe 4: Artikel 10 Buchstaben d, e, m

Beurteilungsstufe 5: Artikel 10 Buchstaben n, o und p

	Risikofaktor	Beurteilungsstufe						
		1	2	3	4	5		
1	Rohmaterial Kat. 1				o.			
2	Rohmaterial Kat. 2				В			
3	Rohmaterial Kat. 3				0			
4	Folgeprodukt Kat. 1	7000			0			
5	Folgeprodukt Kat. 2		ם	11	0			
6	Folgeprodukt Kat. 3							

B. Risiko: (höchster Einzelwert):

Risikonun	ıktzahl fiir	das Reurteil	ungsmerkmal	l R

C.1 Warenfluss: Herkunft der Materialien

Die lokale Herkunft (Gebietskörperschaft) kann mit einem sehr geringen Risiko bewertet werden, weil davon ausgegangen werden kann, dass die Betriebe oder Anlagen und der tierseuchenrechtliche Status einer Behörde bekannt sind. Die Anzahl der Lieferanten ist ebenso in die Bewertung miteinzubeziehen.

	Risikofaktor	Beurteilungsstufe						
		1	2	3	4	5		
1	Lokal (Gebietskörper- schaft)			П				
2	Regional (Bundesland)		l.:					
3	National					В		
4	EU-Mitgliedstaat, EWR- Staat					٦		
5	Drittland				<u> </u>			

C.1 Risiko (höchster Einzelwert):	
Risikopunktzahl für das Beurteilungsmerkmal C.1	

C.2 Warenfluss: Empfänger oder sonstiger Verbleib der Materialien oder Produkte

Die Anzahl der Abnehmer ist ebenso in die Bewertung mit einzubeziehen.

 -	Risikofaktor	Beurteilungsstufe						
· -		1	2	3	4	5		
1	Lokal (Gebietskörper-			-				
	schaft)					[
2	Regional (Bundesland)							
3	National (Deutschland)	0			П			
4	EU-Mitgliedstaat, EWR-		_	10				
	Staat							
5	Drittland (weltweit)							

C.2 Risiko (höchster Einzelwert):	
Risikopunktzahl für das Beurteilungsmerkmal C.2	

D. Betriebs- oder Anlagengröße

	Risikofaktor	Beurteilungsstufe						
		1	2	3	4	5		
1	< 10 t/Jahr	L.						
2	10 - 1.000 t/Jahr							
3	1.000 - 10.000 t/Jahr							
4	10.000 - 50.000 t/Jahr							
5	> 50.000 t/Jahr							

D. Risiko (höchster Einzelwert):
Risikopunktzahl für das Beurteilungsmerkmal D
E. Art der hergestellten oder abgegebenen tierischen Nebenprodukte oder Fol
geprodukte

	Risikofaktor		Beurteilungsstufe						
		1	2	3	4	5			
1	Rohmaterial Kat. 1					٥			
2	Rohmaterial Kat. 2					.1			
3	Rohmaterial Kat. 3	**********							
4	Folgeprodukt Kat. 1				r#				
5	Folgeprodukt Kat. 2								
6	Folgeprodukt Kat. 3	0		a					

	i digeprodukt Kat. 5	ב		l u	
E. Risiko	(höchster Einzelwert)				
Risikopu	nktzahl für das Beurteilungsr	nerkmal I	£		

F. Hygiene-Betriebs- oder Anlagenmanagement

F.1 Hygiene im Betrieb

	Risikofaktor		ungs	stufe			
		0	1	2	3	4	5
F.1.1	Baulicher Zustand		_				
F.1.2	Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen						
F.1.3	Räumliche Trennung von anderen Betrieben						
F.1.4	Zustand der Installationen, Ausrüstungen und						
	Gerätschaften	`					
F.1.5	Kontaminationsrisiko oder Kreuzkontamination				·		
F.1.6	Abfall-, Abwasserbeseitigung		•				
F.1.7	Schädlingsbekämpfung						
	Summe		•	•			<u> </u>

F.1. Risiko	(Mittelwert =	Summe / Nur	Anzahl der	Werte, die mit	1-5 beurteilt
wurde	n)				

Risikopunktzahl f	ür das 1	Beurteilungsmerkmal F.1	
-------------------	----------	-------------------------	--

F. 2 Hygiene im Arbeitsablauf

	Risikofaktor		Bei	ırte	ilun	gsstu	ıfe
		0	1	2	3	4	5
F.2.1	Anlieferung, Wareneingang, Kategorisierung						
F.2.2	Prozesshygiene, Behandlungsverfahren						
F.2.3	Temperaturbedingungen Lagerung, Transport						
F.2.4	Lagerung der Rohstoffe, Erzeugnisse					r I	
F.2.5	Trennung Rein/Unrein (z. B. Hygieneschleuse)						
F.2.6	Fahrzeug-, Behältnis-, Containerreinigung und -						
	desinfektion						

F.2.	Risiko (Mittelwert = Summe / Nur	Anzahl der	Werte, d	ie mit 1-5	beurteilt
	wurden)				

Risikopunktzahl für das Beurteilungsmerkmal F.2	
---	--

F.3 Personal

	Risikofaktor		Beurteilungs						
		0	1	2	3	4	5		
F.3.1	Ausreichende Anzahl				!				
F.3.2	Personalqualifikation, Schulungen								
F.3.3	Schutzkleidung								
F.3.4	Hygieneverhalten				,				
F.3.5	Sozial-, Sanitärräume					-			
	Summe								

F.3. Risiko (Mittelwert = Summe / Nur Anzahl der Wer	te, die mit 1-5 beurteilt
wurden	
Risikopunktzahl für das Beurteilungsmerkmal F.3	
F.4 Betriebliche Eigenverantwortung	

	Risikofaktor		Beı	ırtei	ilung	gsstufe		
		0	1	2	3	4	5	
F.4.1	Qualitätsmanagementsystem							
F.4.2	HACCP/Arbeitsanweisungen				ļ			
F.4.3	Betriebseigene Kontrollen							
F.4.4	Handelsdokumentation, Aufzeichnungen, Benutzung des TRAde Control and Expert Systems (TRACES) für Handelspapiere						:	
F.4.5	Rückverfolgbarkeit gewährleistet							
	Summe		•					

F.4. Risiko (Mittelwert = Summc / Nur Anzahl der Werte, die mit 1-5 beurteilt wurden)

wur	uen)				
Risikopu	ınktzahl für das	Beurteilungsn	nerkmal F.4		
F.1 / 4 =	+ F.2	+ F.3	+ F.4	= Summe	
Risikopu	ınktzahl für das	Beurteilungsn	nerkmal F		F. Risiko)

G. Ergebnisse der amtlichen Kontrolle

	Risikofaktor	Beurteilungsst			sstu	ıfe	
		0	1	2	3	4	5
G.4.1	Dokumentation, Rückverfolgbarkeit, TRAde						
	Control and Expert System (TRACES)						
G.4.2	Eigenkontrollen, HACCP, Arbeitsanweisungen	:					
G.4.3	Lagerungsbedingungen						
G.4.4	Mängel innerhalb vertretbarer Frist behoben						
G.4.5	Zusammenarbeit mit Behörden						
G.4.6	Ergebnisse amtlicher Untersuchungen						
G.4.7	Ergebnisse von Inspektionen	Ergebnisse von Inspektionen					
	Summe				•		

\mathbf{G}	. Risiko (Mittelwert =	Summe / Nu	r Anzahl der	Werte,	die mit 1-5	beurteilt
	wurden)					

2.3.6 Gewichtung der einzelnen Beurteilungsmerkmale

Um den verschiedenen Risikopotenzialen Rechnung zu tragen, werden die Beurteilungsmerkmale unterschiedlich gewichtet und zu diesem Zweck ein Multiplikator benutzt. Dabei steht der Faktor "1" für ein geringes Risikopotenzial, der Faktor "2" für ein mittleres Potenzial, welches doppelt so hoch gewichtet ist, und der Faktor "3" für eine hohe Gewichtung (dreimal so hoch).

Gewichtung der Beurteilungsmerkmale

	Beurteilungsmerkmal	Gewichtungsfaktor
A.	Grundrisiko	3
В.	Eingesetzte Materialien (tierische Nebenprodukte und de- ren Folgeprodukte und Kategorie)	2
C.1	Warenfluss Herkunft der Materialien	1
C.2	Warenfluss: Empfänger oder Verbleib der Materialen oder Produkte	1
D	Betriebs- oder Anlagengröße	1
E	Art der hergestellten oder abgegebenen tierischen Neben- produkte oder Folgeprodukte	2

	Beurteilungsmerkmal	Gewichtungsfaktor			
F	Hygiene- und Betriebsmanagement	3			
G	Ergebnisse der amtlichen Kontrolle	3			

Die Gewichtung der Beurteilungsmerkmale ist durch den Anwender nicht veränderbar. Sofern Bedarf besteht (z. B. nach Revision des Risikobeurteilungssystems; bei Änderung der individuellen Gewichtung eines Beurteilungsmerkmales aufgrund neuerer Erkenntnisse) kann die Gewichtung angepasst werden. Dies darf jedoch nur mit hinterlegter Begründung durch einen entsprechend legitimierten Mitarbeiter in Abstimmung mit der für das Risikobeurteilungssystem zuständigen Einrichtung erfolgen. Die Anpassung der Gewichtung führt zu einer neuen Version der Risikobeurteilung aller Betriebe oder Anlagen.

2.3.7 Berechnung des Gesamt-Risikos und der Kontrollfrequenz

2.3.7.1. Berechnung des Gesamtrisikos für einen Betrich oder eine Anlage

Die für jedes Beurteilungsmerkmal ermittelte Risikopunktzahl (siehe 2.3.5) ist mit dem Gewichtungsfaktor (siehe 2.3.6) zu multiplizieren. Die Summe der gewichteten Risikopunktzahlen der einzelnen Beurteilungsmale ergibt die **Gesamt-Risikopunktzahl**.

Beurteilungsmerkmal	Risikopunkt- zahl	Gewich- tungsfaktor	gewichtete Risikopunkt- zahl
A. Grundrisiko		3	
B. Eingesetzte Materialien		2	
C.1 Warenfluss: Herkunft der Ma- terialien		1	
C.2 Warenfluss: Empfänger bzw. Verbleib der Materialien oder Produkte		1	
D. Betriebs- oder Anlagengröße		1	
E. Art der hergestellten oder ab- gegebenen tierischen Neben- produkte oder Folgeprodukte		2	
F. Betriebs-, Hygienemanagement		3	
G. Ergebnisse der amtlichen Kon- trolle		3	

Gesamt-Risikopunktzahl (Summe)

Die maximal erreichbare Punktzahl beträgt 80, die minimale 16.

2.3.7.2. Intervall für Risikoklassen

Risikoklasse	Gesamt-Risikopunktzahl
1	16 bis 30
2	31 bis 40
3	41 bis 50
4	51 bis 64
5	65 bis 80

2.3.7.3. Zuordnung zu einer Risikoklasse und Kontrollfrist

Anhand der für den Betrieb oder die Anlage spezifischen Gesamt-Risikopunktzahl kann die Risikoklasse und damit die Kontrollfrequenz in folgender Tabelle abgelesen werden:

Risikoklasse	Gesamt- Risikopunktzahl	Kontrolifrequenz (ohne Probenahme) mindestens alle		
1	16 bis 30	60 Monate		
2	31 bis 40	48 Monate		
3	41 bis 50	36 Monate		
4	51 bis 64	24 Monate		
5	65 bis 80	12 Monate		

Wenn der sich aus der Risikobeurteilung ergebende nächste Kontrolltermin geändert wird, ist eine Begründung anzugeben.

Anlagen, die tierische Nebenprodukte erzeugen, die bereits in Übereinstimmung mit der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 oder der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 zugelassen oder registriert wurden und Unternehmen, die mit der Erzeugung von tierischen Nebenprodukten an Ort und Stelle verbunden sind, die in den landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Anlagen vorgenommen werden, in denen Tiere gehalten, gezüchtet oder betreut werden, können prinzipiell auch durch das vorliegende System beurteilt werden."

Anhang: Kontrollfrequenzen

Risikoklasse 5 (65-80)						70 80	ro.	alle 12 Monate
<u> ₹</u>	Risikoklasse 4 (51-64)					60 64 65	4	alle 24 Monate
		Risikoklasse 3 (41-50)	·			41 50 51	ю	alle 36 Monate
			Risikoklasse 2 (31-40)		_	31 40 41	2	alle 48 Monate
				Risikoklasse 1 (16-30)		16 20 25 30 31	~	alle 60 Monate
					Gesamt-	Ч	Risikoklasse	Kontroll- frequenz

Anlage 3 (zu § 9 Absatz 1)

Anforderungen an ein System zur Ermittlung der risikoorientierten Häufigkeit amtlicher Kontrollen von Futtermittelbetrieben

1. Einstufung in Risikobetriebsarten

Zur Durchführung der amtlichen Kontrolle sind die zu kontrollierenden Betriebe zunächst in Risikobetriebsarten (RBA) einzustufen und die Kontrollhäufigkeit durch die Überwachungsbehörden der Länder auf der Grundlage einer Risikobeurteilung zu ermitteln. Die Einstufung ist für jeden Betrieb zu dokumentieren und fortzuschreiben.

In die Risikobeurteilung fließen in Abhängigkeit von den der zuständigen Behörde vorliegenden Informationen die folgenden Beurteilungsmerkmale ein:

- a) die Betriebsart,
- b) der Produktions- und Handelsumfang, das Vertriebsgebiet,
- c) die Anzahl kritischer Rezepturwechsel,
- d) die Verderblichkeit des Produktes, Rezepturarten,
- e) die Herkunft der Futtermittel,
- f) die Produktion und die Behandlung,
- g) der bauliche und technische Zustand der Produktions-, Lagerungs-, Behandlungs- und Transporteinrichtungen sowie der Hygienezustand und die Wartung,
- h) die Bewertung des Verschleppungsrisikos,
- i) eventuelle, potentielle Kontaminationsmöglichkeiten mit Stoffen, die keine Futtermittel sind,
- j) die Dokumentation und die Rückverfolgbarkeit,
- k) die Aktualität und die Anwendung des HACCP-Systems,
- 1) Wareneingangs- und Produktausgangskontrollen, die interne Betriebsorganisation,
- m) eventuelle Beanstandungen und Produktrückrufe,
- n) das Verhalten des Unternehmers (Mängelbeseitigung, Reaktion auf Beanstandungen, Ergreifen von Abhilfemaßnahmen, Kooperationsbereitschaft),
- o) die Ergebnisse amtlicher Futtermitteluntersuchungen und

p) die Ergebnisse aus Inspektionen.

2. Beispielmodell zur risikoorientierten Beurteilung von

Futtermittelbetrieben

2.1 Zweck und Anwendung

Das vorliegende Beispielmodell eines Risikobeurteilungssystems dient als Instrument zur Bewertung des individuellen betriebsspezifischen Risikos eines Futtermittelunternehmens im Sinne des § 3 Nummer 11 des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB) im Hinblick auf die Einhaltung futtermittelrechtlicher Vorschriften insbesondere unter Berücksichtigung potentieller gesundheitlicher Gefahren für Mensch oder Tier.

Dabei ergibt sich das Risiko, das von einem Futtermittelunternehmen ausgeht, aus der entsprechenden RBA sowie einer individuellen Bewertung anhand der vier Hauptmerkmale, nämlich

- a) Produktions-/Handelsmenge und Produktionsspektrum (1),
- b) Produktions- und Betriebsstruktur (II),
- c) Qualitätskontrollsystem und Eigenverantwortung (III) und
- d) Bewertung von Ergebnissen aus der amtlichen Futtermittelüberwachung (IV).

Das so ermittelte betriebsspezifische Risiko (Gesamtrisiko RB), dargestellt als Gesamtpunktzahl in einer Skala von 0 bis 250, bestimmt die Häufigkeit von Kontrollfrequenzen für Inspektionen. In Verbindung mit der zusätzlichen, risikoorientiert durchgeführten amtlichen Entnahme von Futtermittelproben findet die nach Artikel 9 der Verordnung (EU) 2017/625 geforderte risikoorientierte Durchführung von amtlichen Kontrollen damit ihre Umsetzung.

Die Durchführung der Risikobeurteilung obliegt der zuständigen Fachbehörde für den Vollzug des Futtermittelrechts. Bewertet werden alle Futtermittelunternehmen im Sinne des § 3 Nummer 11 LFGB. Bezogen auf einzelne Unternehmen können ggf. mehrere Betriebsstätten vorhanden sein, die jeweils gesondert zu bewerten sind.

2.2 Aufbau

Die Bewertung eines betrieblichen Risikos erfolgt in einem zweistufigen System, der Kombination aus Risikobetriebsart (RBA, siehe Anhang 1) und individueller Beurteilung eines Betriebes (RI) mit Hilfe der vier Hauptmerkmale. Über das beschriebene Punktesystem wird das Gesamtrisiko (RB), ausgedrückt als Risikopunktzahl eines Betriebes, ermittelt. Aus dieser

Risikopunktzahl des jeweiligen Betriebes kann die Risikoklasse und damit die Kontrollfrequenz dieses Betriebes bestimmt werden (Anhang 2).

2.3 Durchführung

2.3.1 Grundsätzliches

Die Risikobeurteilung eines Betriebes ist nach jedem Betriebsbesuch zu ergänzen und zu aktualisieren und in das Risikobeurteilungssystem einzupflegen. Insbesondere Änderungen der Risikobetriebsart, die sich ggf. aus einem veränderten Tätigkeitsspektrum ergeben können, müssen aktualisiert werden.

2.3.2 Ersteinstufung

Alle Betriebe werden anhand ihres Tätigkeitsprofils (ermittelt aus Zieltiergruppe, Produkt und Tätigkeit) in eine Risikobetriebsart eingestuft. Mit Ausnahme der Unternehmen aus den Risikobetriebsarten 4 und 5 wird dem angemeldeten Betrieb in den einzelnen Bewertungspunkten jeweils die geringste Punktzahl (= Startpunktzahl der jeweiligen Risikobetriebsart, SRBA) zugeordnet, sofern nicht bereits weitere Erkenntnisse vorliegen. Aufgrund des besonderen Risikopotenzials, das von Betrieben der Risikobetriebsarten 4 und 5 ausgeht, erhalten diese Betriebe jeweils die höchste Punktzahl, sofern nicht bereits weitere Erkenntnisse vorliegen.

2.3.3 Festlegung der Risikobetriebsart (RBA)

2.3.3.1 Standardeinstufung

Die Risikobetriebsart eines Futtermittelunternehmens orientiert sich am Risikopotenzial der durchgeführten Tätigkeiten im Bereich der Erzeugung, der Herstellung, der Lagerung, des Transports, des Inverkehrbringens sowie der Verwendung von Futtermitteln für Nutz- und Heimtiere.

Diese Zuordnung von Tätigkeiten in eine RBA erfolgt in Anlehnung an den zwischen Bund und Ländern abgestimmten Kodierkatalog der nach Artikel 19 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 anzugebenden Tätigkeiten (vgl. Anhang 1). Dieser Kodierkatalog kann in einem EDV-System zur Erstellung des Verzeichnisses von registrierten und zugelassenen Betrieben hinterlegt sein. In dem hier beschriebenen System wird den Tätigkeitsarten eine entsprechende Risikobetriebsart anhand der in Anhang 1 dargestellten Vorgaben zugewiesen. Bei mehreren Tätigkeiten ist grundsätzlich diejenige Betriebsart einzusetzen, von der das höchste Risiko ausgeht. Es gibt fünf mögliche RBA, wobei der RBA 1 das kleinste, der RBA 5 das größte Risiko zugesprochen wird (vgl. Anhang 2). Jeder RBA ist eine Startpunktzahl (SRBA) sowie ein Punktefenster/Intervall (IRBA) vorgegeben. Durch die Festlegung der RBA bzw. der Startpunktzahl wird die Kontrollfrequenz wesentlich beeinflusst.

2.3.3.2 Anpassung der Standardeinstufung und Bewertung des Heimtierfutterbereichs

Aufgrund von Merkmalen bestimmter Tätigkeitsarten, die möglicherweise ein höheres oder auch geringeres Risiko hervorbringen als bei der standardmäßigen Einstufung berücksichtigt werden kann, sind in Einzelfällen Korrekturen notwendig (siehe Anhang 1).

Aufgrund der Besonderheiten im Heimtierfutterbereich wird bei der Einstufung in die RBA eine Korrektur vorgenommen. Sofern ein Unternehmen ausschließlich Futtermittel für Heimtiere erzeugt oder in Verkehr bringt (Gefährdungspotenzial auf die menschliche Gesundheit ist hier nicht gegeben), wird die standardmäßige vorgegebene RBA immer um eine Stufe herabgesetzt. Dadurch wird den unterschiedlichen Risiken der Zieltiergruppen Rechnung getragen.

2.3.4 Hauptmerkmale - Risikopunkte - Punktevergabe - individuelles Risiko

Zur Bewertung der individuell erreichten Punktzahl (R_I) stehen vier Hauptmerkmale (Produktions-/Handelsmenge und Produktionsspektrum (I), Produktions- und Betriebsstruktur (II), Qualitätskontrollsystem und Eigenverantwortung (III) und Bewertung von Ergebnissen aus der amtlichen Futtermittelüberwachung (IV)) zur Verfügung, die jeweils wiederum in bis zu sieben Risikofaktoren unterteilt sein können. Jeder dieser Risikofaktoren besitzt maximal fünf Bewertungs- oder Risikostufen (0 bis 4). Durch die Auswahl einer Stufe wird die jeweils entsprechend dem nachfolgenden Schema hinterlegte Punktzahl festgelegt. In einigen Fällen sind Entscheidungsfelder (ja/nein) auszuwählen, denen ebenfalls eine entsprechende Punktzahl hinterlegt ist. Die Risikofaktoren sind aus den in Punkt 2.3.5 beschriebenen Gründen gewichtet, was von einem EDV-Programm automatisch unterstützt werden kann.

Zur Verdeutlichung und zur Objektivierung werden nachfolgend die Risikofaktoren innerhalb der Hauptmerkmale näher beschrieben. Diese Beschreibungen sollen die Auswahl der jeweiligen Risikostufe bzw. Punktzahl erleichtern. Die Bewertung erfolgt damit nach individueller Betriebskenntnis anhand eines standardisierten Bewertungsverfahrens. Grundsätzlich gilt, dass je höher das Risiko, desto höher ist die zu wählende Risikostufe bzw. Punktzahl.

Hauptmerkmal I: Produktions-/Handelsmenge und Produktionsspektrum

	Punkte)			
I.I.	0	< 3.000 t		le größer der Produktionsumfang, desto mehr Futtermittel und Abnehmer sind betroffen, desto höher also
Produktionsumfang und	1	3.000 bis	10.000 t	das Risiko. Die auszuwählende Risikostufe richtet sich nach den Produktions-/Handelsmengen des Betriebs.
-spektrum	2	10.000 bis	50.000 t	Um dabei dem unterschiedlichen Risiko verschiedener Produkte Rechnung zu tragen, werden für die Ermitt-
	3	50.000 bis	100.000 t	inng der vergleichenden Produktionsmenge zunächst die produzierten/gehandelten Mengen unter Anwen-
	4	٨	> 100.000 t	dung eines produktspezifischen Faktors berechnet. Je Menge in Verkehr gebrachtes Produkt ist dabei mit
			••	folgenden Faktoren zu multiplizieren:
				- Mischfuttermittel: x 1
				- Mineralfuttermittel: x 15
				- Vormischungen: x 30
				- Futtermittelzusatzstoffe: x 50
-			•	Die sich daraus ergebenden Mengen (in t) werden bei der Einstufung in die jeweilige Risikostufe zugrunde
				gelegt. Bei verschiedenen Produkten sind die jeweilig errechneten Mengen zu summieren. Der errechnete
1.2	0	< 3.000 t	-	West with vot Lindellang in the Jewenige Kistkostute. Te erößer der Handelsimfang desto mehr Enthermittel und Ahnehmer sind hetroffen, desto höher den den
Handelsumfang nicht		3.000 bis	10 000 1	Risko. Die auszuwählende Risikostufe richtet sich nach den Handelsmenoen des Betriebs. I'm dahei dem
selbst hergestellter Fut-	2	10.000 his	Т	unterschiedlichen Risiko verschiedener Produkte Rechnung zu tragen werden für die Frmitthung der ver-
termittel	m	50.000 his	Τ	zleichenden Produktionsmenge zunächst die gehandelten Menoen unter Anwendung eines produktsnezi.
	4		Т	fischen Faktors herechnet. Je Menoe in Verkehr cehrachtes Produkt ist dabei mit foloende Eaktoren zu mult.
		\		tiolizieren:
				inzelfuttermittel: x
				- alle anderen; x 1
				Für selbst eingeführte Futtermittel können höhere Faktoren eingesetzt werden.
				Die sich daraus ergebenden Mengen (in t) werden bei der Einstufung in die jeweilige Risikostufe zugrunde
				gelegt. Bei verschiedenen Produkten sind die jeweils errechneten Mengen zu summieren. Der errechnete Wert dient der Einstufung in die jeweilige Risikostufe.
[13]	0	< 50 km		e größer das Vertriebsgebiet, desto mehr Abnehmer/Tiere/Länder sind betroffen, desto höher also das Risi-
Vertriebsgebiet	1	landesweit		ko. Die Auswahl der Risikostufe erfolgt anhand der vorgegebenen Gebiete.
	2	national		
		(innerhalb D)		
	3	EU-weit		
	4	weltweit		

Beschreibung	z.B. Gilt nur für Hersteller. Produktwechsel können das Risiko von Verschleppungen insbesondere von kritiz. Z.B. schen Stoffen erhöhen. Für die Bewertung ist es jedoch entscheidend, welche Mischungen in der jeweiligen Linic produziert werden.	Je mehr verschiedene Futtermitteltypen mit kritischen sch-liche Stoffen pro Linie hergestellt werden, desto größer ist das Risiko. Die höchste Risikostufe betrifft Produktionslinien, die alle Mischfuttertypen inkl. des Einsatzes von Kokzidiostatika beinhalten.		tika rtiger pu-	schl. mit on 1- gen un-
	Herstellung ohne kritische Produktwechsel (z.B. wenn nur für eine Tierkategorie wie z.B. Lege-hennen hergestellt wird). Hierzu gehört auch z.B das Herstellen von einem oder mehreren Einzelfuttermitteln, einer Vormischung oder eines Futtermittelzusatzstoffes	Herstellung unter Verwendung von Mineralfut- termitteln oder Herstellen ausschließlich gleich- artiger Vormischungen (z.B. nur unterschiedliche Konzentrationen) oder gleichartiger Futtermittel- zusatzstoffe (z.B. nur Aromastoffe, Bindemit- tel/Fließhilfsstoffe)	Herstellung unter Verwendung von Futtermittelzusatzstoffen und/oder Vormischungen oder es werden nicht ausschließlich gleichartige Vormischungen hergestellt (z.B. Vitaminvormischungen und Spurenelementvormischungen)	Herstellung von Ergänzungsfuttermitteln und Alleinfuttermitteln mit und ohne Kokzidiostatika oder Herstellung nicht ausschließlich gleichartiger Futtermittelzusatzstoffe (z.B. Vitamine und Spurenelemente)	Herstellung von Ergänzungsfuttermitteln (einschl. Mineralfuttermitteln) und Alleinfuttermitteln mit und ohne Kokzidiostatika oder Herstellung von Vormischungen oder mehreren Futtermittelzusatzstoffen, deren Verschleppung Auswirkungen auf die Sicherheit des Futtermittels hat (z.B. unterschiedliche Kokzidiostatika)
Kriterium	keine	wenig kritisch	mäßig kritisch	kritisch	sehr kritisch
Ristkostufe (= Punkte)	0	1	2	3	. 4
Ristkofaktor	1.4 Kritische Produktwechsel je Produktionslinie / Verschleppungsrisiko				

Risthofaktor	Risikostufe (= Pankte)	Kriterium	Beschreibung
1.5 D	0	nur Standardmischun-	Die Herstellung von Auftragsmischungen birgt gegenüber den Standardmischungen ein höheres Risiko.
Kezepturarten	2	gen) anch Auftragsmischun-	
	1	gen	
	4	überwiegend Auftrags-	
		mischungen (mehr als	
		75% der Gesamtproduk-	
		tion)	
I.6	0	aus EU-Mitgliedstaaten	Insbesondere Einzelfuttermittel oder Futtermittel-
Herkunft der Futtermit-		oder EWR-Staaten	zusatzstoffe bestimmter Herkunft können je nach
tel	1	pflanzliche Einzelfutter-	Herkunft unterschiedliche gesundheitsge-
		mittel aus Drittländern	fährdende Risiken bersen. Die Wahl der Risiko-
	7	sonstige Futtermittel aus Drittländern	stufe richtet sich daher nach problematischen Herklinften. Das böchste Risiko wird Herklinften
	4	kritische Futtermittel aus	mit bekannter Belastungsproblematik zugespro-
		Ländern mit bekannter	chen.
		Belastungsproblematik	
L7	0	niedrig	Leicht verderbliche Produkte können zu einer
Verderblichkeit des Pro-	'n	hoch	Anreicherung von Mikroorganismen und ggf. zur
duktes	ı		Bildung von gesundheitsschädlichen Stoffen
			(z. B. Mykotoxine) führen. Das kann ein höheres
			KUSIKO GAISIERI,

9/

Hauptmerkmal II: Produktions- und Betriebsstruktur

duktion / Behand- automatisiert au	Risikofaktor	Rivilastarfe (= Punkte)	Kriterium volletändig	Beschreibung Eine automatistarta Produltion ist aber meatonet	Vollsfündig undem afgigsetzer Dateich ist o B. coleannooishuse
gen. Je mehr manuell beeinflusste Arbeitsgänge, desto höber das Risiko von Qualitätsschwankun- gen und Fehlmischungen. 2 wenig automati- gen und Fehlmischungen. 4 vorwiegend manu- elle Arbeitsgänge elle Arbeitsgänge elle Arbeitsgänge 1 Nicht optimal auf die Berriebsabläufe ausgerichtete bauliche und technische Einrichtungen sowie schadhafte und verumreinigte Gebäude-/ Lager und Produktionseinrichtungen stören den Produk- tionsprozess und erhöhen das Risiko von nachtei- ligen Effekten auf das erzeugte Phuremittel. Es erfolgt eine Bewertung des gegebenen baulichen und technischen Zustandes der Produktions- und Berriebsstätten. Dazu gehört auch der innerbe- rizebliche Transport der eingesetzen Erzeugnisse zeigt der Unternehmer Investitionsbereitschaft, un entsprechende Zustände zu verbessenn bzw. zu optimieren? Werden den Tätigkeiten des Un- ternehmens angepasste Prütungen der Misgen- und oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenan- igkeit, Mischhomogenitätsuntersuchungen, etc) durchgeführt? Liegen antsprechende Reinigungs- pläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbe-	Produktion / Behand-	>	volustantais automatisiert	Ente automatisterte froutanon ist ener geegnet, Futtermittel gleich bleibender Qualität zu erzeu-	volustancing automatisterier Betrieb 1st z.,b. gekennzeichnet durch:
venig automati- siert, mit Handzu- gabe vorwiegend manu- elle Arbeitsgänge Nicht optimal auf die Betriebsabläufe ausgerich- tete bauliche und technische Einrichtungen sowie schadnafte und veruurreinige Gebäude-/ Lager und Produktionseinrichtungen stören den Produk- tionsprozess und erhöhen das Risiko von nachtei- ligen Effekten auf das erzeugte Futtermittel. Es erfolgt eine Bewertung des gegebenen baulichen und technischen Zustandes der Produktions- und Betriebssfätten. Dazu gehört auch der innerhe- triebliche Transport der eingeserkten Erzeugnisse nwie Produkte. Werden Instandhaltungs-/ und Wartungsmaßhahmen angemessen durchgeführt? Zeigt der Unternehmer Investitionsbereitschaft, un entsprechende Zustände zu verbessenn bzw. zu optimieren? Werden den Tätigkeiten des Un- ternehmens angepasste Prüfungen der Misch- und/oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenan- igkeit, Mischhomogenitätsuntersuchungen, etc) durchgeführt? Liegen entsprechende Reinigungs- pläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbe- kännpfungssystenn?	gun			gen. Je mehr manuell beeinflusste Arbeitsgänge, desto höher das Risiko von Qualitätsschwankun- gen und Fehlmischungen.	 kritische Chargenabfolgen d. EDV-Programm gesperrt Mikrokomponenten-Dosieranlage für Futtermittelzusatzstoffe/ Vormischungen
wenig automati- siert, mit Handzu- gabe 1 vorwiegend manu- elle Arbeitsgänge 2 sehr gut elle Arbeitsgänge Nicht optimal auf die Betriebsabläufe ausgerichte bauliche und technische Einrichtungen sowie schadhafte und verurreinigte Gebäude-/ Lager und Produktionseinrichtungen stören den Produktionsein Effekten auf das erzeugte Futermittel. Es erfolgt eine Bewertung des gegebenen baulichen und technischen Zustandes der Produktions- und Betriebsstätten. Dazu gebört auch der innerhetriebliche Transport der eingesetzten Erzeugnisse sowie Produkte. Werden Instandhaltungs-/ und Wartungsmaßnahmen augemessen durchgeführ? Zeigt der Unternehmer Investitionsbereitschaft, um entsprechende Zustände zu verbessen bzw. 2 mäßig geden Unternehmer augepasste Prüfungen der Misch- und/oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenau- igkeit, Mischhonogenitätsuntersuchungen, etc) durchgeführ? Liegen entsprechende Reinigungs- pläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbe- kämpfungsvysten?					 technische Vermeidung von Fehlzugaben vollautomatische Absackung inkl. Kemzeichnung
elle Arbeitsgänge elle Arbeitsgänge Nicht optimal auf die Betriebsabläufe ausgerichtete bauliche und technische Einrichtungen sowie schadhafte und veruureinigte Gebäude-/ Lager und Produktionserunichungen stören den Produktionserfolgt eine Bewertung des gegebenen baulichen und technischen Zustandes der Produktions- und Berriebsstätten. Dazu gehört auch der innerbetriebliche Transport der eingesetzten Erzeugnisse sowie Produkte. Werden Instandhaltungs-/ und Wartungsmaßnahmen angemessen durchgeführt? Zeigt der Unternehmer Investitionsbereitschaft, um entsprechende Zustände zu verbessenn bzw. 2 mäßig und/oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenauigkeri, Mischhomogenitätsuntersuchungen, etc) durchgeführt? Liegen entsprechende Reinigungspläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbekänpfungssystenn?		2	wenig automati- siert, mit Handzu- gabe		Betrieb wenig automatisiert; einige Arbeitsvorgänge manuell (Handzugabe)
sehr gut Nicht optimal auf die Betriebsabläufe ausgerichtete bauliche und technische Einrichtungen sowie schadhafte und verunzeinigte Gebäude-/ Lager und Produktionseinrichtungen stören den Produktionseinrichtungen stören den Produktionsensen und Produktionsen auf das erzeugte Futtermittel. Es erfolgt eine Effekten auf das erzeugte Futtermittel. Es erfolgt eine Bewertung des gegebenen baulichen und technischen Zustandes der Produktions- und Betriebsstätten. Dazu gehört auch der imerbetriebsstätten. Dazu gehört auch der imerbetriebsstätten. Dazu gehört auch der imerbetriebsstätten. Produktionsen der Wartungsmaßnahmen angenessen durchgeführt? Zeigt der Unternehmer Investitionsbereitschaft, um entsprechende Zustände zu verbessern bzw. zu optimieren? Werden Instandhaltungs-/ und ternehmens angepasste Prüfunge der Misch- und/oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenauigkeit). Mischhomogenütstantersuchungen, etc) durchgeführt? Liegen entsprechende Reinigungspläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbe- kämpfungssystem?		4	vorwiegend manu-		Betriebe mit vorwiegend manuell beeinflussten Arbeitsgängen,
Nicht optimal auf die Betriebsabläufe ausgerichtete bauliche und technische Einrichtungen sowie schadhafte und verunreinigte Gebäude-/ Lager und Produktionseinrichtungen stören den Produktionsprozess und erhöhen das Risiko von nachteiligen Effekten auf das erzeugte Futtermittel. Es erfolgt eine Bewertung des gegebenen baulichen und technischen Zustandes der Produktions- und Betriebsstätten. Dazu gehört auch der innerbetriebliche Transport der eingesetzten Erzeugnisse sowie Produkte. Werden Instandhaltungs-/ und Wartungsmaßnahmen augemessen durchgeführt? Zeigt der Unternehmer Investitionsbereitschaft, um entsprechende Zustände zu verbessen bzw. Zu optimieren? Werden den Tätigkeiten des Unternehmens augepasste Prüfungen der Mischungen, etc) durchgeführt? Liegen entsprechende Reinigungspläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbekänpfingssystem?			one in bonneaugo		- Entrainne / Abwaage / Zugabe von Futtermittelzusatzstoffen
Nicht optimal auf die Betriebsabläufe ausgerichtete bauliche und technische Einrichtungen sowie schadhafte und veruureinigte Gebäude-/ Lager und Produktionseinrichtungen stören den Produktionsprozess und erhöhen das Risiko von nachteiligen Effekten auf das erzeugte Futtermittel. Es erfolgt eine Bewertung des gegebenen baulichen und technischen Zustandes der Produktions- und Betriebsstätten. Dazu gehört auch der innerhetriebliche Transport der eingesetzten Erzeugnisse sowie Produkte. Werden Instandhaltungs-/ und Wartungsmaßnahmen angemessen durchgeführt? Zeigt der Unternehmer Investitionsbereitschaft, um entsprechende Zustände zu verbessern bzw. 2 mäßig und/oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenauigkeit, Mischhomogenitätsuntersuchungen, etc) durchgeführt? Liegen entsprechende Reinigungspläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbekämpfungssystem?					
sehr gut Nicht optimal auf die Betriebsabläufe ausgerichtete bauliche und technische Einrichtungen sowie schadhafte und veruureinigte Gebäude-/ Lager und Produktionseinrichtungen stören den Produktionsprozess und erhöhen das Risiko von nachteiligen Effekten auf das erzeugte Futtermittel. Es erfolgt eine Bewertung des gegebenen baulichen und technischen Zustandes der Produktions- und Betriebsstätten. Dazu gehört auch der innerhetriebliche Transport der eingesetzten Erzeugnisse sowie Produkte. Werden Instandhaltungs-/ und Wartungsmaßnahmen angemessen durchgeführt? Zeigt der Unternehmer Investitionsbereitschaft, um entsprechende Zustände zu verbessern bzw. zu optimieren? Werden den Tätigkeiten des Unternehmens angepasste Priftungen der Mischundryoder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenauigkeit, Mischhomogenitätsuntersuchungen, etc) durchgeführt? Liegen entsprechende Reinigungspläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbe-kännpfnugssystem?					
tete bauliche und technische Einrichtungen sowie schadhafte und verunreinigte Gebäude-/ Lager und Produktionseinrichtungen stören den Produktionsprozess und erhöhen das Risiko von nachteiligen Effekten auf das erzeugte Futtermittel. Es erfolgt eine Bewertung des gegebenen baulichen und technischen Zustandes der Produktions- und Berriebsstätten. Dazu gehört auch der innerbetriebliche Transport der eingesetzten Erzeugnisse sowie Produkte. Werden Instandhaltungs-/ und Wartungsmaßnahmen angemessen durchgeführt? Zeigt der Unternehmer Investitionsbereitschaft, um entsprechende Zustände zu verbessern bzw. zu optimieren? Werden den Tätigkeiten des Unternehmens angepasste Prüfungen der Mischund/oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenautigkeit, Mischhomogenitätsuntersuchungen, etc) durchgeführt? Liegen entsprechende Reinigungspläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbe-kämpfungssystem?	11.2	0	sehr gut	Nicht optimal auf die Betriebsabläufe ausgerich-	sehr guter Zustand aller Produktionsanlagen (kurze Wege, keine
schadhaffe und verunreinigte Gebaude-/ Lager und Produktionseinrichtungen stören den Produk- tionsprozess und erhöhen das Risiko von nachtei- ligen Effekten auf das erzeugte Futtermittel. Es erfolgt eine Bewertung des gegebenen baulichen und technischen Zustandes der Produktions- und Betriebsstätten. Dazu gehört auch der innerbe- triebliche Transport der eingesetzten Erzeugnisse sowie Produkte. Werden Instandhaltungs-/ und Wartungsmaßnahmen angemessen durchgeführt? Zeigt der Unternehmer Investitionsbereitschaft, um entsprechende Zustände zu verbessern bzw. zu optimieren? Werden den Tätigkeiten des Un- ternehmens angepasste Prüfungen der Misch- und/oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenau- igkeit, Mischhomogenitätsuntersuchungen, etc) durchgeführt? Liegen entsprechende Reinigungs- pläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbe- kämpfungssystem?	Baulicher und techni-			tete bauliche und technische Einrichtungen sowie	Überhebungen, optimale Wartungsintervalle, technische Anla-
tionsprozess und erhöhen das Risiko von nachteiligen Effekten auf das erzeugte Futtermittel. Es erfolgt eine Bewertung des gegebenen baulichen und technischen Zustandes der Produktions- und Betriebsstätten. Dazu gehört auch der innerbetriebliche Transport der eingesetzten Erzeugnisse sowie Produkte. Werden Instandhaltungs-/ und Wartungsmaßnahmen angemessen durchgeführt? Zeigt der Unternehmer Investitionsbereitschaft, um entsprechende Zustände zu verbessern bzw. zu optimieren? Werden den Tätigkeiten des Unternehmens angepasste Prüfungen der Mischund/oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenauigkeit, Mischhomogenitätsuntersuchungen, etc) durchgeführt? Liegen entsprechende Reinigungspläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbekämpfungssysten?	scher Zustand der Pro-			schadhatte und verunreinigte Gebaude-/ Lager und Produktionseinrichtungen etören den Produk-	gen in opt. Zustand, baulicher und technischer Zustand bietet umfassenden Schutz vor Kontaminationen): sofortige und um.
ligen Effekten auf das erzeugte Futtermittel. Es erfolgt eine Bewertung des gegebenen baulichen und technischen Zustandes der Produktions- und Betriebstätten. Dazu gehört auch der innerbetriebliche Transport der eingesetzten Erzeugnisse sowie Produkte. Werden Instandhaltungs-/ und Wartungsmaßnahmen angemessen durchgeführt? Zeigt der Unternehmer Investitionsbereitschaft, um entsprechende Zustände zu verbessem bzw. zu optimieren? Werden den Tätigkeiten des Unternehmens angepasste Prüfungen der Mischternehmens angepasste Prüfungen der Mischund/oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägesenauigkeit, Mischhomogenitätsuntersuchungen, etc) durchgeführt? Liegen entsprechende Reinigungspläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbekänpfungssystem?	handlungs-/ Trans-	_		tionsprozess und erhöhen das Risiko von nachtei-	fassende Instandhaltungsmaßnahmen ohne zeitliche Verzöge-
und technischen Zustandes der Produktions- und Betriebsstätten. Dazu gehört auch der innerbe- triebliche Transport der eingesetzten Erzeugnisse sowie Produkte. Werden Instandhaltungs-/ und Wartungsmaßnahmen angemessen durchgeführt? Zeigt der Unternehmer Investitionsbereitschaft, um entsprechende Zustände zu verbessern bzw. zu optimieren? Werden den Tätigkeiten des Un- ternehmens angepasste Prüfungen der Misch- und/oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenau- igkeit, Mischhomogemitätsuntersuchungen, etc) durchgeführt? Liegen entsprechende Reinigungs- pläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbe- kämpfungssystem?	porteinrichtungen / Hy-			ligen Effekten auf das erzeugte Futtermittel. Es	rung, ggf. betriebsspezifischer und den Tätigkeiten angemes-
und rechnischen Zustandes der Froduktions- und Betriebsstätten. Dazu gehört auch der innerbetriebliche Transport der eingesetzten Erzeugnisse sowie Produkte. Werden Instandhaltungs-/ und Wartungsmaßnahmen angemessen durchgeführt? Zeigt der Unternehmer Investitionsbereitschaft, um entsprechende Zustände zu verbessern bzw. zu optimieren? Werden den Tätigkeiten des Unternehmens angepasste Prüfungen der Mischund/oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenauigkeit, Mischhomogenitätsuntersuchungen, etc) durchgeführt? Liegen entsprechende Reinigungspläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbekämpfungssystem?	gienezustand / Wartung			erfolgt eine Bewertung des gegebenen baulichen	sener Nachweis der Mischhomogenität vorhanden, Überprü-
riebliche Transport der eingesetzten Erzeugnisse sowie Produkte. Werden Instandhaltungs-/ und Wartungsmaßnahmen angemessen durchgeführt? Zeigt der Unternehmer Investitionsbereitschaft, um entsprechende Zustände zu verbessern bzw. zu optimieren? Werden den Tätigkeiten des Unternehmens angepasste Prüfungen der Mischund/oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenauigkeit, Mischhomogenitätsuntersuchungen, etc) durchgeführt? Liegen entsprechende Reinigungspläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbe-kämpfungssystem?				und technischen Zustandes der Produktions- und Betriebestätten Dezu gehört auch der innerhe.	fung wird regelmäßig durchgeführt, betriebsbezogene Reini- mungstäns vorhanden utserden renelmäßig umgeseitzt. Sohöd
gut Wartungsmaßnahmen angemessen durchgeführt? Zeigt der Unternehmer Investitionsbereitschaft, um entsprechende Zustände zu verbessern bzw. zu optimieren? Werden den Tätigkeiten des Unternehmens angepasste Prüfungen der Mischund/oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenauigkeit, Mischhomogemitätsuntersuchungen, etc) durchgeführt? Liegen entsprechende Reinigungspläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbekämpfungssystem?				triebliche Transport der eingesetzten Erzeugnisse	gungsprane vonnamen, werden regennang ungeseert, benau- lingsbekämpfung betriebsspezifisch angepasst und organisiert.
Wartungsmaßnahmen angemessen durchgehührt? Zeigt der Unternehmer Investitionsbereitschaft, um entsprechende Zustände zu verbessern bzw. zu optimieren? Werden den Tätigkeiten des Unternehmens angepasste Prüfungen der Mischund/oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenauigkeit, Mischhomogenitätsuntersuchungen, etc) durchgeführt? Liegen entsprechende Reinigungspläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbekämpfungssystem?		I	gut	sowie Produkte. Werden Instandhaltungs-/ und	Anordnung und Zustand der Anlagen und Einrichtungen gut,
um entsprechende Zustände zu verbessern bzw. zu optimieren? Werden den Tätigkeiten des Unternehmens angepasste Prüfungen der Mischund/oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenautigkeit, Mischhomogemitätsuntersuchungen, etc) durchgeführt? Liegen entsprechende Reinigungspläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbekämpfungssystem?				Wartungsmaßnahmen angemessen durchgefuhrt? Zeiot der Unternehmer Investitionshereitschaft	Wartungs- und Instandhaltungsmaßnahmen werden durchge- filht oof betriebssnezifischer und den Tätidkeiten annemes.
zu optimieren? Werden den Tätigkeiten des Unternehmens angepasste Prüfungen der Mischund/oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenauigkeit, Mischhomogenitätsuntersuchungen, etc) durchgeführt? Liegen entsprechende Reinigungspläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbekämpfungssystem?				un entsprechende Zustände zu verbessern bzw.	sener Nachweis der Mischhomogenität vorhanden. Reinigungs-
mäßig und/oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenauigkeit, Mischhomogenitätsuntersuchungen, etc) durchgeführt? Liegen entsprechende Reinigungspläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbekämpfungssystem?				zu optimieren? Werden den Tätigkeiten des Un-	pläne vorhanden; Schädlingsbekämpfung wird durchgeführt;
mäßig und/oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenau- igkeit, Mischhomogenitätsuntersuchungen, etc) durchgeführt? Liegen entsprechende Reinigungs- pläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbe- kämpfungssystem?				ternehmens angepasste Prüfungen der Misch-	Hygienezustand gut.
		2	mäßig	und/oder Herstellungsvorgänge (z.B. Wägegenau-	Anordnung und Zustand der Anlagen und Einrichtungen mäßig,
			•••	igkeit, Mischhomogemitaisuntersuchungen, etc) durchoeffihm? Liegen entsmechende Reiniomos-	Wartungs- und Instandhaltungsmaßnahmen werden 1.d.R. recht- zeitig durchgeführt. Hvoienernstand befriedigend. Nachweis der
				pläne vor? Besteht ein effektives Schädlingsbe-	Mischhomogenität vorhanden, entspricht aber nicht vollständig
				kāmpfungssystem?	den ausgeübten Tätigkeiten.

Beschreibung.	Anordnung der Anlagen und Einrichtungen teilweise ungünstig, Zustand schlecht und mit problematischen Bereichen, Hygiene- zustand ausreichend, Nachweis der Mischhomogenität vorhanden entspricht aber nicht den entschäften.	Anordnung der Anlagen und Einrichtungen überwiegend ungünstig (lange Transportwege, häufige Überhebungen, meist	mechanisch); Zustand mangelhaft; hohe Gefahr der Entmischung / Verschleppung, mangelnde oder fehlende Instandhafter was Westerner of the contraction of the contracti	ungs- und wartungsmabnattnert; oetahr von Kontaminationen hoch; hygienische Bedingungen mangelhaft; kein Nachweis der Mischhomogenität vorhanden	Besteht die Gefahr der Verunreinigung der eingesetzten Erzeugnisse oder erzeugten Produkte durch Düngemittel, Pflanzenschutzmittel, Tierarzneimittel, Biozide oder andere "Nicht-Futtermittel-Stoffe"?	
Kriterium	schlecht	sehr schlecht			nein	ja
Risikosture (= Punkte)	m	4			0	e,
Risikajantor					II.3 Kontaminations- mäglichleiten mit / Von	schleppungsrisiko von "Nicht-Futtermitteln"

Hauptmerkmal III: Qualitätskontrollsystem und Eigenverantwortung

Ristkofaktor	Risikostufe (=Punkte)	Kritechim	Beschreibung	
LIL.1 Dokumentation / Rück- verfolgbarkeit / Pro- duktrückruf	0	Dokumentation erfüllt alle rechtlichen Anforde- rungen, Daten zur Rück- verfolgbarkeit sind nach Vorgabe der zuständigen Behörde sehr zeitnah verfügbar	Umfassende Dokumentation der Warenströme und Produktionsprozesse sowie Rückstellproben gewährleisten die Rückverfolgbarkeit. Ein etabliertes und funktionierendes Produktrückrufsystem minimiert Zeitverluste. Die Dokumentation von Arbeits- und Verfahrensabläufen schafft ein standardisiertes Produktionsverfahren, die Fehlersuche im Problemfall wird erleichtert.	System zur Rückverfolgbarkeit finktionsfähig und betriebsspezifisch angepasst; auch innerbetriebliche Rückverfolgbarkeit gewährleistet; Dokumentation betriebsintern (z.B. Rezepturen, Mischprotokolle, Deklarationen, Warenausgang) und –extern (z.B. Herkunft Rohwaren, Daten Lieferanten sowie Kunden) transparent und nachweisbar; erfasst alle relevanten Betriebsabläufe, System simvoll und betriebsspezifisch erweitert; Rückstellproben vorhanden, eindeutig identifizierbar und schnell auffindbar. Die Daten zur Rückverfolgbarkeit werden in der von der Behörde zur Rückverfolgbarkeit werden in der von
	-	Dokumentation erfüllt alle rechtlichen Anforde- rungen. Daten zur Rück- verfolgbarkeit sind zeit- nah verfügbar.	durchgeführte (angemessene) Dokumentation verzögert oder verhindert eine effektive Rückverfolgbarkeit, ein rasches Handeln zur Fehlerbehebung und erhöht damit das Risiko. Rechtliche Anforderungen enthalten z. B. Artikel 18 Verordnung (EG) Nr. 178/2002, Anhang II Verordnung (EG) Nr. 183/2005	elektronisch zur Verfügung gestellt. System zur Rückverfolgbarkeit funktionsfähig und betriebsspezifisch angepasst; Dokumentation (z.B. Herkunft Rohwaren, Daten Lieferanten sowie Kunden) transparent und nachweisbar; erfasst alle relevanten Betriebsabläufe, System sinnvoll und betriebsspezifisch erweitert; Rückstellproben vorhanden, eindeutig identifizierbar und schnell auffindbar. Die Daten zur Rückverfolgbarkeit werden in der von der Behörde verlangten Form
	2	Dokumentation erfüllt alle rechtlichen Anforde- rungen, Rückverfolg- barkeit ist gewährleistet		Rückverfolgbarkeitssystemfunktionsfähig, Rückstellproben vorhanden, Dokumentation erfüllt die rechtlichen Anforderungen; darüber hinaus gehende Anpassung an betriebsspezifischen Produktionsprozess nur bedingt durchgeführt. Die Daten zur Rückverfolgbarkeit werden zeitnah (bis zu 12 Stunden) zur Verfügung gestellt.
	т	Vorlage geforderter Do- kumente nur mit Zeitver- zögerung; Rückverfolg- barkeit nicht ausreichend gewährleistet		Rückverfolgbarkeitssystem nur bedingt funktionsfähig, Rückstellproben vorhanden, Dokumentation erfüllt die rechtlichen Anforderungen nur teilweise. Die Daten zur Rückverfolgbarkeit werden nur mit Zeitverzögerung zur Verfügung gestellt.
	4	Dokumentation unvoll- ständig oder nicht vor- handen, Rückverfolgbar- keit nicht sichergestellt		System der Rückverfolgbarkeit ungenügend / mit Plausibilitäts- mängeln; Dokumentation ungenügend; Rückstellproben unvoll- ständig.

Resikofaktor	Ristkosnyle (= Punkte)	Kriterium	Beschreibung	
III.2 Aktualität und Anwendung des HACCP-Konzepts	0	alle Anforderungen er- füllt, Akmalität nachge- wiesen	Das im Betrieb vorliegende Konzept berücksichtigt alle gesetzlich vorgeschriebenen Anforderungen, ist dabei funktionstüchtig und betriebsspezifisch angepasst. Eine regelmäßige Aktualisierung und Weiterentwicklung wird durchgeführt. Betriebe mit ungenügendem Eigenkontrollsystem stellen ein höheres Risiko dar, da Fehler im Produktionsablauf nicht oder zu spät erkannt werden. Futtermittelunternehmer auf der Stufe der Primärproduktion nach Anhang I der Ver-	Gefahrenanalyse angenessen und umfassend durchgeführt (einschließlich Überprüfung der Lieferanten) und evtl. vorhandene Kontrollpunkte (CP) sowie kritische Kontrollpunkte (CCP) festgelegt; Verfahren zur Überwachung der CCP ist vorhanden; Grenzwerte als Auslösewerte und Maßnahmen zur ggf. Behebung sind festgelegt; zuständiges Personal ist bestimmt, das regelmäßig geschult wird; das operative Betriebspersonal kennt die CPs und CCPs und ist über deren Kontroll- und Behertschungsmaßnahmen informiert; Arbeitsanweisungen liegen arbeitsplatznah vor, sind bekannt und werden berücksichtigt; Verifizierungssystem für alle im Konzept durchgeführten Maßnahmen ist vorhenden: Delmmenteitsp.
			ordnung (EG) Nr. 183/2005 erhalten hier standardmäßig die Risikostufe ().	nen ist vonanuen, Dokumentanon aller verranren und Mats- nahmen; Konzept wird regeimäßig aktualisiert und an Verände- ringen (z. R. im Produktionspropes) angenasst
	O	Anforderungen weitest- gehend erfüllt, jedoch verbesserungswürdig		Das operative Betriebspersonal kennt die CPs und CCPs teilweise und ist über deren Kontroll- und Beherrschungsmaßnahmen nur mäßig informiert; Arbeitsanweisungen liegen nicht griffbereit vor, sind nur mäßig bekannt und werden nicht immer berrieksichtier
	4	Anforderungen nicht erfüllt, nicht angemessen funktionsfähig		HACCP ist nicht plausibel, Konzept nicht an tatsächlichen Betriebsstrukturen und -tätigkeiten ausgerichtet; erforderliche Grenzwerte fehlen, erforderliche Kontrollmaßnahmen werden nicht durchgeführt, kein effektives Verifizierungssystem vorhanden; das operative Betriebspersonal kennt die CCPs nicht und ist über deren Kontroll- und Beherrschungsmaßnahmen nicht informiert. Arheitsanusiennen liesen nicht zur eine Arheitsanusiennen liesen nicht zur
III.3 Wareneingangs- und Produktausgangskon- trollen	0	geben über die Anforderungen der Risikostufe 1 hinaus	Die Qualität der eingesetzten Rohwaren bestimmt nachhaltig die Qualität des erzeug- ten Produktes. Eigene Produktkontrollen dienen der Qualitätssicherung in der Produk- tion. Neben der Anzahl der durchgeführten Kontrollen (sensorisch, chemisch, mikrobio-	Der Qualitätskontrollplan erfasst inspectioner vor, sind understum. HACCP festgelegten Kontrollen zur Verifizierung sowie die Überprüfung der Spezifikationen der Futtermittel und geht dabei über branchenspezifische Vorgaben hinaus. Kontrollen werden regelmäßig durchgeführt und nachvollziehbar dokumentiert und können sehr zeitnah vorselen werden
		werden regelmäßig, risikobasiert und mit angemessener Häufigkeit durchgeführt		Der Qualitätskontrollplan crfasst die im aktuellen HACCP fest- gelegten Kontrollen zur Verifizierung sowie die Überprüfung der Spezifikationen der Futtermittel, wobei auch branchenspezifi- sche Vorgaben berücksichtigt werden. Kontrollen werden regel- mäßig durchgeführt und nachvoliziehbar dokumentiert und kön-

	nen zeitnah vorgelegt werden.	Der Qualitätskontrollplan erfasst nicht im vollen Umfang die im aktuellen HACCP festgelegten Kontrollen zur Verifizierung sowie die Überprüfung der Spezifikationen der Futtermittel. Branchen-snezifische Voreahen werden iedoch herücksichtion	Qualitätskontroliplan und Dokumentation sind lückenhaft. Produkt- und tätigkeitsbezogene Risiken sowie Überprüfung der Spezifikationen werden unzureichend berücksichtigt; Spezifikationen werden sporadisch überprüft.	Ein Qualitätskontrollplan liegt nicht vor; Dokumentation ist weder vollständig noch nachvollziehbar; Untersuchungen werden nicht produkt- und tärigkeitsbezogen durchgeführt (es werden ausschließlich umproblematische Parameter erfasst, sporadisch, ohne System) oder es wird vollständig auf Kontrollen verzichtet.	Eigeninitiativ, sofort, umfassend; mit Vorbeugennaßnahmen; umfassende Abhilfennaßnahmen sowie ggf. simvolle vorbeugende Maßnahmen zur zukünftigen Vermeidung werden eigeninitiativ und unverzüglich eingeleitet; Kommunikation bzw. Informationsweitergabe an zuständige Behörde erfolgt zeitnah	Reaktion des Betriebes erfolgt in angemessener Zeit, ausreichende Abhilfemaßnahmen werden eingeleitet; Kommunikation bzw. Informationsweitergabe an zuständige Behörde erfolgt mit zeitlicher Verzögerung.	Betrieb reagiert mit zeitlichem Verzug oder erst nach Aufforderung.	Nach wiederholter Aufforderung, mit deutlichem zeitlichen Verzug und/oder nur mit minimalem Aufwand.	Erst nach schriftlicher Aufforderung und unter Androhung von Zwangsmaßnahmen; Betrieb reagiert gar nicht oder nur mit minimalem Aufwand; falsche Maßnahmen werden ergriffen; es wird keine umfassende Problemanalyse durchgeführt und es werden keine Vorsorgemaßnahmen getroffen; Betrieb zeigt nur
Reschreibung	QS-Leitfaden Futtermittelmonitoring formulierten Kontrollpläne für die jewelligen Betriebsarten) können als Orientierung dienen.				Betriebe, die eine hohe Bereitschaft zur Zusammenarbeit mit der zuständigen Behörde zeigen, die Beanstandungen ernst nehmen, eigeninitiativ Ursachenforschung betreiben und umgehend Abhilfemaßnahmen	einleiten, stellen ein geringeres Risiko dar als Betriebe, die lediglich "oberflächlich" oder nur nach wiederholter Aufforderung oder gar erst nach Androhung oder Durch-	führung von Zwangsmaßnahmen tätig werden.		
Kritenium		werden nicht immer regelmäßig, risikobasiert oder mit angemessener Häufigkeit durchgeführt	werden nicht regelmäßig, risikobasiert oder mit angemessener Häufigkeit durchgeführt	werden nicht oder nicht regelmäßig, nicht risiko- basiert und nicht mit angemessener Häufigkeit durchgeführt	sehr gut	gut	mäßig	schlecht	sehr schlecht
Risikostafe (=Punkte)		2	m	4	O	1	2	co	4
Ristkofaktior					III.4 Verhalten des Unternehmers (Mängelbeseitigung, Reaktion auf Beanstandungen, Ergreifen	von Abhilfemaßnahmen, Kooperationsbereit- schaft)		·	

Risikafaktor	Risikosnyc Artherium (= Punkte)	Kriterium	Beschreibung	
				wenig / keine Eigenimitative und geringes "Problembewusst-
				sein"; Informationsweitergabe an zuständige Behörde nur wi-
				derwillig.
111.5	0	gut	Bewertet werden hier Besonderheiten in der	Betrieb gut strukturiert / organisiert; gut eingearbeitetes Stamm-
Interne Betriebsorgani-			innerbetrieblichen Organisation. Dazu gehö-	personal mit angemessener Qualifikation, eigene Lieferantenau-
sation			ren z.B. Personalmanagement (wechselnde	dits mit Prüfung des Lieferanten vor Ort liegen vor; hohe Zuver-
			Zuständigkeiten, innerbetrieblicher Informa-	lässigkeit; nur selten Rücksendung bezogener Waren.
	61	mäßig	tionsfluss, Qualifikation des Personals, Per-	Innerbetriebliche Organisation weist in einigen der beschriebe-
			sonalfluktuation, Qualität der Einarbeitung,	nen Punkte Schwächen auf.
	4	schlecht	Fortbildungsbereitschaft), Häufigkeit des	Innerbetriebliche Organisation weist gravierende Schwächen auf.
			Lieferantenwechsels, ggf. privarwirtschaftli-	Häufige Personalwechsel, Hilfskräfte ohne fachliche Qualifika-
			che Zertifizierungs-, Akkreditierungssyste-	tion bzw. ohne angemessene Einarbeitung,
			me, sowie den Tätigkeiten des Unterneh-	keine Informationen zu Zuverlässigkeit der Lieferanten;
			mens angepasste Prüfungen der Arbeits- und	Abfälle/ Unrat/ nicht mehr benötigte Gerätschaften stehen im
			Mischgenauigkeit sowie der Herstellungs-	Produktionsbereich,
			vorgänge (z.B. Wägegenauigkeit, Homoge-	
			nitätsuntersuchungen, Verschlep-	
			pung/Kreuzkontamination).	

Hauptmerkmal IV: Bewertung von Ergebnissen aus der amtlichen Futtermittelüberwachung

sehr gut gut befriedigend schlecht sehr schlecht durchschnittlich auffällig

2.3.5 Gewichtung der einzelnen Risikofaktoren

Um den verschiedenen Risikopotenzialen Rechnung zu tragen, wird ein Multiplikator ausgehend vom Faktor 1 als Basisrisiko bis zu Faktor 4 als Gewichtungsfaktor für ein hohes Risikopotenzial verwendet.

Gewichtung der Risikofaktoren

	Risikofaktor	Gewichtung
I.1	Produktionsumfang und -spektrum	3
1.2	Handelsumfang nicht selbst hergestellter Futtermittel	2
I.3	Vertriebsgebict	2
I.4	Kritische Rezepturwechsel je Produktionslinie / Verschleppungsrisiko	4
1.5	Rezepturarten	1
I.6	Herkunft der Futtermittel	2
I.7	Verderblichkeit des Produktes	1
II.1	Produktion / Behandlung	1
11.2	Baulicher und technischer Zustand der Produktions- / Lager- / Behandlungs- / Transporteinrichtungen / Hygienezustand / Wartung	3
II.3	Kontaminationsmöglichkeiten mit / Verschleppungsrisiko von "Nicht-Futtermitteln"	1
III.1	Dokumentation / Rückverfolgbarkeit / Produktrückruf	3
III.2	Aktualität und Anwendung des HACCP-Konzepts	3
III.3	Wareneingangs- und Produktausgangskontrollen	4
III.4	Verhalten des Unternehmers	3
III.5	Interne Betriebsorganisation	2
IV.1	Ergebnisse amtlicher Futtermitteluntersuchungen	2
IV.2	Ergebnissc aus Inspektionen	3

Die Gewichtung der Risikofaktoren ist durch den Anwender nicht veränderbar.

2.3.6 Bercchnung des Gesamt-Risikos und der Kontrollfrequenz

2.3.6.1. Startpunktzahl und Intervall für Risikobetriebsarten

Risikobetriebsart RBA	Startpunktzahl Srba	Intervall I _{RBA}
RBA 1	0	50
RBA 2	20	80
RBA 3	50	100
RBA 4	100	100
RBA 5	150	100

2.3.6.2. Berechnung des Gesamtrisikos RB für einen Betrieb

Die Berechnung der individuell erreichten Punktzahl (R_I) ergibt sich aus der Summe der nach 2.3.5 gewichteten einzelnen Bewertungspunkte der Risikofaktoren

Unter Berücksichtigung der Risikobetriebsart und der innerhalb dieser Betriebsart möglichen Spannweite (I_{RBA}), kann das Gesamtrisiko eines Betriebes (R_B) wie folgt ermittelt werden:

R _B :	Betricbsspezifisches Gesamt-Risiko
S _{RBA} :	Startpunktzahl der jeweiligen Risikobetriebsart
I _{RBA} :	Intervall der jeweiligen Risikobetriebsart
R _I :	individuell erreichte Punktzahl
R _{max} ;	maximal erreichbare Punktzahl z.B. für Mischfutterhersteller: 158 Punkte für reine Händler: 122 Punkte (da hier einige Risikofaktoren entfallen)

2.3.6.3. Zuordnung zu einer Risikoklasse / Kontrollfrist

Aus dem errechneten betriebsspezifischen Gesamt-Risiko R_B lässt sich nachfolgend die Risikoklasse und damit die Kontrollfrequenz ablesen (siehe auch Anhang 2):

Risikoklasse	Gesamt- Risikopunktzahl (R _B)	Kontrollfrequenz (ohne Probenahme)
I	0 bis 40	> 3 Jahre
II	41 bis 80	alle 3 Jahre
III	81 bis 110	alle 2 Jahre
IV	111 bis 135	alle 18 Monate
V	136 bis 160	alle 15 Monate
VI	161 bis 185	alle 12 Monate (einmal pro Jahr)
VII	186 bis 210	alle 9 Monate
VIII	211 bis 230	alle 6 Monate
IX	231 bis 250	alle 3 Monate

Wenn der sich aus der Risikobeurteilung ergebende nächste Kontrolltermin geändert wird, ist dies schriftlich zu begründen.

Betriebe der Futtermittelprimärproduktion können auch durch das vorliegende System beurteilt werden.

Anhang 1: Zuordnung der Risikobetriebsarten

I) Einteilung in Risikobetriebsarten (RBA) in Anlehnung an den zwischen Bund und Ländern abgestimmten Kodierkatalog für im Verzeichnis der registrierten und zugelassenen Betriebe nach Artikel 19 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005 anzugebende Tätigkeiten

Grundannahme: 5 Risikobetriebsarten, dabei 1 = sehr geringes Risiko, 5 = höchstes Risiko

Tabelle 1: Zuordnung RBA allgemein

Code 1	Tätigkeit	Code 2	Futtermittelart	RBA
A	Futtermittelprimärproduktion und Tätigkeiten nach Artikel 5 Absatz 1 oder 2 der Verord- nung (EG) Nr. 183/2005			1
		1	Futtermittelzusatzstoffe	4
	Herstellen (zugelassen)	2	Vormischungen	5
В	Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005	4	Mischfuttermittel	5
		5	Hochkonzentrate (Diätfuttormittel)	5
		1	Futtermittelzusatzstoffe	4
С	 Herstellen (registriert);	2	Vormischungen	4
C	The steller (registrierly,	3	Einzelfuttermittel	2
		4	Mischfuttermittel	4
С	Trocknungsbetrieb (mit allg. Registrierung)	5		3 bzw. siehe II.
D	Trocknen von Grünfutter, Lebensmitteln oder Lebensmittelresten, unter direkter Einwirkung der Verbrennungsgase			5 bzw. siehe II.
Е	Entgiften (zugelassener Betrieb)			4
_	Inverkehrbringen (zugelassen)	Į.	Futtermittelzusatzstoffe	3
F	Artikel 10 der Verordnung (EG) Nr. 183/2005	2	Vormischungen	
		1	Futtermittelzusatzstoffe	2
	Township had a see (consistent)	2	Vormischungen	2
G	Inverkehrbringen (registriert)	3	Einzelfuttermittel	1
		4	Mischfuttermittel	2
		1	Futtermittelzusatzstoffe	4
H	Drittlandsvertreter (zugelassen)	2	Vormischungen	4
		4	Mischfuttermittel	3
I	Drittlandsvertreter (registriert)			3
J	Lagern			2
К	Transportieren			2
Ĺ	Herstellen (zugelassen) Art. 10 Nr. 3 i.V.m.	1	Verarbeitung roher pflanzli- cher Öle	5
,L.,	Anh. II der VO (EG) Nr. 183/2005	2	Oleochemische Herstellung von Fettsäuren	5

		3	Herstellung von Biodiesel	4
		4	Mischen von Fetten	5
М	Inverkehrbringen (zugelassen) § 17 Abs 3 FuttmV			3
		1.	Futtermittelzusatzstoffe	4
NT.	Einfuhr (registriert)	2	Vormischungen	4
N		3	Einzelfuttermittel	3
		4	Mischfuttermittel	4

II) Zuordnung der Risikobetriebsart für Trocknungsbetriebe

Abhängig von den eingesetzten Brennstoffen ergeben sich für Futtermittel-Trocknungsbetriebe unterschiedliche Risiken. Für Trocknungsbetriebe ist es deshalb erforderlich, genauere Angaben zum Betrieb zu machen. Sind die Merkmale noch nicht erfasst worden, dann wird die standardmäßig festgelegte RBA (siehe Tab. 1) zugeordnet.

Tabelle 2: Zuordnung der RBA für Trocknungsbetriebe

Merkn	Merkmal						
Indirek	te Trocknung	1					
Direkte	Trocknung mit						
. •	Gas (direkt, Gras + LM)	3					
•	Heizöl (direkt, Gras + LM)	4					
•	Feststoffen / sonstiges (direkt, Gras + LM)	5					
•	Gas (direkt, sonst. FM)	1					
•	Heizöl (direkt, sonst. FM)	2					
•	Feststoffen / sonstiges (direkt, sonst. I'M)	3					

III) RBA*: Korrekturen der RBA bei bestimmten Tätigkeiten/Produkten

Aufgrund von Merkmalen bestimmter Tätigkeitsarten, die ggf. ein höheres oder auch geringeres Risiko hervorbringen, als bei der standardmäßigen Einstufung berücksichtigt werden kann, sind in Einzelfällen Korrekturen notwendig.

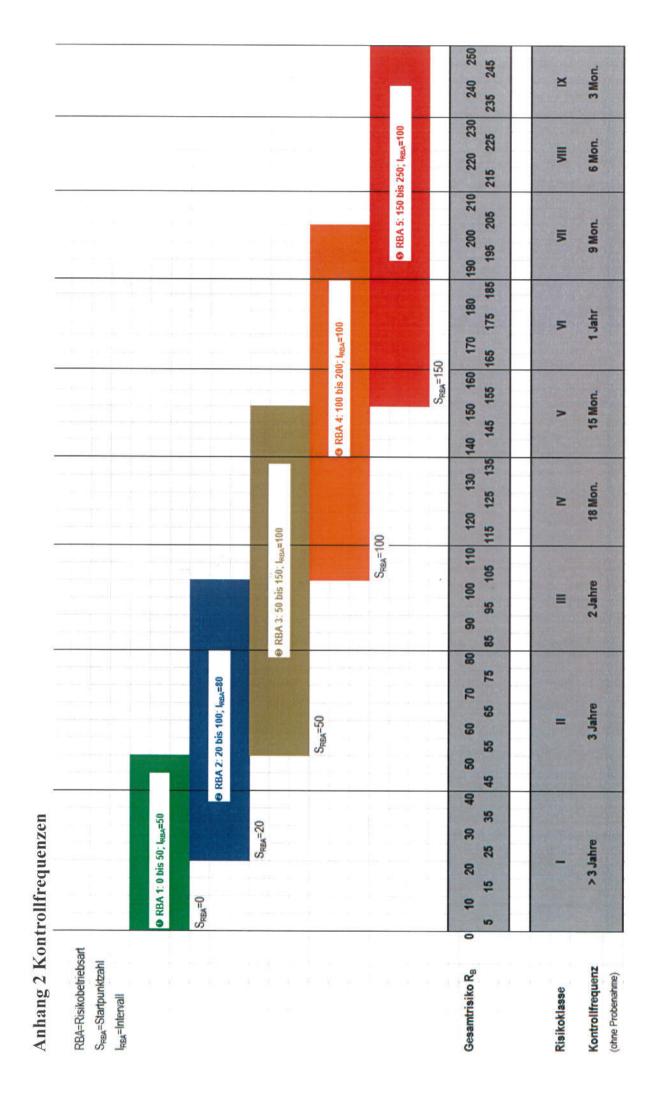
Tabelle 3: Korrekturen bei RBA

Code 1	Tätigkeit	Code 2	besonderes Merkmal	RBA*
A	Gebrauch der Ausnah-		Mit entsprechender	RBA + 1
В	meregelungen für Wie-	4	Zulassung	
C	derkäuer (WK) <u>und</u>	4	Registrierung / Mel-	
Ţ	Nicht-WK nach Anhang		dung nach der Verord-	
	IV der Verordnung (EG)		nung (EG) Nr.	
	Nr. 999/2001		999/2001.	
В	Herstellen (zugelassen	1	Herstellung unter	$\mathbf{RBA} \pm 1$
	nach Artikel 10 Verord-		Verwendung von	
	nung (EG) Nr.		mindestens einem	

	183/2005) von Futter- mittelzusatzstoffen		Kokzidiostatikum / Histomonostatikum.	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
C	Herstellen von Futter- mittelzusatzstoffen und	1	Herstellung von aus- schließlich Aromastof-	RBA - 1
	Vormischungen (regis- triert)	2	fen.	
C	Herstellen von Misch- futtermitteln	4	Herstellung von aus- schließlich einfachen Mischfuttermitteln.	RBA - 1
F	Inverkehrbringen (zuge- lassen nach Artikel 10 Verordnung (EG) Nr. 183/2005) von Futter- mittelzusatzstoffen	1	Inverkebrbringen von mindestens einem Kokzidiostatikum / Histomonostatikum.	RBA + I
J	Lagern		Es werden verpackte Futtermittel gelagert (ausgenommen solche, die eingeführt werden sollen).	RBA - 1
J	Lagern		Lagern von Futtermit- tel, die eingeführt werden sollen.	RBA + 2
K	Transportieren		Es werden verpackte Futtermittel transpor- tiert.	RBA - 1

Darüber hinaus:

Korrektur bei allen Betrieben, deren Produktspektrum ausschließlich Nicht-Nutztierfutter umfasst. Korrektur: RBA* = RBA - 1.



	Punktzahl	0	1	2	8	4			
Risikofaktor		Risikostufe O (niedrig)	Risikostufe 1	Risikostufe 2	Risikostufe 3	Risikostufe 4 (hoch)	Max. Punktzahl innerhalb des Para- meters	Ge- wich- tung	Max. Punkt- zahl nach Gewich- tung
Haupturerkm	Hauptmerkmal I: Produktions, /Handelsmenge und Produktspektrum Produktionsumfang/- spektrum I.1 produktspezif. Faktoren: EF: <3.000t *0,1; Misch-FM: *1; MinFM: 15; VM: *30; ZS *50	se und Produktspektrum	3.000 bis 10.000t	10.000 bis 50.000t	50.000 bis 100.000t	> 100.000t	4	m	12
1.2	Handels- oder Einfuhrumfang produktspezifische Faktoren: EF: *0,1; alle anderen FM: 1	< 3.000t	3.000 bis 10.000t	10.000 bis 50.000t	50.000 bis 100.000t	> 100.000t	4	2	000
1.3	Vertriebsgebiet	< 50 km	landesweit	national	EU-weit	weltweit	4	2	oc
4.	Kritische Rezepturwechsel je Produktionslinie / Verschlep- pungsrisiko	keine Herst. ohne kritische Rezeptur-wechsel (z.8. nur für eine Tier- kategorie)	wenig kritisch Herst. unter Verwendung von MinFM	mäßig kritisch Herst. unter Ver- wendung von ZS und/oder VM	kritisch Herst. von Erg-FM und AF mit und ohne Kokzidiostati- ka	sehr kritisch Herst. von MinFM und ErgFM und AF mit und ohne Kokzidiostatika	4	4	16
1.5	Rezepturarten	nur Standardmi- schungen		auch Auftragsmi- schungen		überwiegend Auftrags- mischungen (mehr als 75% der Gesamtpro- duktion)	4		4
9'1	Herkunft der Futtermittel	aus EU- Mitgliedstaaten	pflanzliche Ein- zelfuttermittel aus Drittländern	sonstige Erzeugnisse aus Drittländern		kritische Erzeugnisse aus Ländern mit be- kannter Belastungs- problematik	4	2	œ
1.7	Verderblichkeit des Produktes	niedrig			hoch		3	1	m
Haoptmerkn 1	Hauptmerkmal II. Produktions- und Betriebsstructur II.1 Produktions- und Betriebsstructur vollstän	struktur vollständig automati-		wenig automatisiert,		vorwiegend manuelle	-		
1	riodantidity Derialididity	siert		mit Handzugabe		Arbeitsgänge	4		4

	Max. Punkt- zahl nach Gewich- tung	12	m		12	12	
	Ge- wich- tung	m	H		м	m	
	Max. Punktzahl innerhalb des Para- meters	4	m		4	4	
4	Risikostufe 4 (hoch)	sehr schlecht mehrere Überhebun- gen, lange Transport- wege, hohe Ver- schleißanfälligkeit, kein Mischhomogenitäts- nachweis, mangelhafte Hygiene, mangelhafte / fehlende Schädlings- bek.			Dokumentation unvoll- ständig oder nicht vor- handen, Rückverfolg- barkeit nicht sicherge- stellt	Anforderungen nicht erfüllt, nicht angemes- sen funktionsfähig	
۳	Risikostufe 3	schiecht	ß.	orderter e nur mit gerung; g-barkeit gend			
7	Risikostufe 2	mäßig			Dokumentation erfüllt alle gesetzli- chen Vorschriften, Rückstellproben vorhanden, Rückver- folg-barkeit ist ge- währleistet	Anforderungen weitestgehend erfüllt, jedoch verbesserungs-würdig	
1	Risikostufe 1	gut			Dokumentation erfüllt alle gesetzlichen Vorschriften, Daten zur Rückverfolgbarkeit sind zeitnah verfügbar		
0	Risikostufe 0 (niedrig)	sehr gut keine Überhebungen / Förderung nach Mischvorgang ausschl. Über Schwerkraft, kurze Transportwege, keine Verschleiß- anfälligkeit, Mischgut- achten angemessen, Betriebs-hygiene sehr gut, Schädlings-bek. betriebsspez. und effektiv	nein	nd Eigenverantwortung	Dokumentation erfüllt alle gesetzlichen Vor- schriften, Daten zur Rückverfolg-barkeit sind nach Vorgabe der zuständigen Behörde jederzeit verfügbar	alle Anforderungen erfüllt, Aktualität nachgewiesen	
Punktzahl		Baulicher und technischer Zustand der Produktions-/ Lager-/ Behandlungs-/ Transporteinrichtungen/ Hygienezustand/Wartung	Kontaminationsmöglichkeiten mit / Verschleppungsrisiko von "Nicht-Futtermitteln"	Hauptorerkmal III. Qualitätskontxollsystem ond Eigenverantwortung	Dokumentation / Rückver- folgbarkeit / Produktrückruf	Aktualität und Anwendung des HACCP	
	Risikofaktor	H.2	II.3	Hauptmerkn	III.1	III.2	

	Punktzahi	0	1	2	3	4			
Risikofaktor		Risikostufe 0 (niedrig)	Risikostufe 1	Risikostufe 2	Risikostufe 3	Risikostufe 4 (hoch)	Max. Punktzahl innerhalb des Para- meters	Ge- wich- tung	Max. Punkt- zahl nach Gewich- tung
E. 3	Wareneingangs- und Produkt- ausgangs-kontrollen	gehen über die Anforderungen der Risikostufe 1 hinaus	werden regel- mäßig, risikoba- siert und mit angemessener Häufigkeit durchgeführt	werden nicht immer regelmäßig, risikoba- siert oder mit ange- messener Häufigkeit durchgeführt	werden nicht regelmäßig, risikobasiert oder mit angemessener Häufigkeit durchgeführt	werden nicht oder nicht regelmäßig, nicht risi- kobasiert und nicht mit angemessener Häufig- keit durchgeführt	4	4	16
₽ 🗏	Verhalten des Unternehmens (Mängelbeseitigung, Reaktion auf Beanstandungen, Ergrei- fen von Abhilfemaßnahmen)	sehr gut	gut	mäßig	schlecht	sehr schlecht	4	m	12
III.5 Hauptmerkm	III.5 interne Betriebsorganisation gut gut Hauptmerkmal IV: Bewertung von Ergebnissen aus der amtlichen Futtermittelu	gut maus der amtlichen Fun	ttermittelüberwachung	mäßig hung		schlecht	4	2	∞
1V.1	Ergebnisse amtlicher Futter- mittel-untersuchungen	sehr gut (keine Beanstandun- gen BAs)	gut (wenig BAs u/o lediglich Kenn- zeichn.ver- stöße)	befriedigend (durch- schnittlich viele BAs u/o BAs mit Abw. vom dekl. Gehalt)	schlecht (viele BAs u/o BAs mit Abw. vom Höchstgehalt)	sehr schlecht (sehr viele BAs u/o BA mit Rückholung)	4	7	~
IV.2	Ergebnisse aus Inspektionen	gut		durchschnittlich		auffällig	4	3	12
							max. erreichbare Summe R _{max}	bare R _{max}	158

Anlage 4 (zu §§ 10 und 34)

Ergebnisse der nach § 7 durchgeführten amtlichen Kontrolle von Lebensmittel- und Lebensmittelbedarfsgegenständebetrieben hinsichtlich Anzahl und Art der festgestellten Verstöße

Insgesamt												
Hersteller, die im Wesentlichen auf der Einzelhandels- stufe verkaufen												
Dienstleistungs- betriebe												
Einzelhändler (Einzelhandel)												
Vertriebs: unternehmer und Transporteure												
Hersteller und Abpacker												
Erzeuger (Urpro- duktion)												
	Allgemeine Para- meter	Zahl der Betriebe	Zahl der kontrol- lierten Betriebe	Zahl der Kontroll- besuche	Zahl der Betriebe mit Verstößen	Zahl der Betriebs- schließungen*	Art der Verstøbe	Hygiene (HACCP, Ausbildung)	Hygiene allgemein	Zusammensetzung (nicht mikro- biologisch)	Kennzeichnung und Aufmachung	Andere Verstöße

* Betriebe mit Verstößen, die zu einer behördlich angeordneten (vollständigen oder teilweisen) Betriebsschließung geführt haben.

Begriffsdefinitionen im Sinne der Anlage 4

Es gelten die Begriffsdefinitionen des "Eckpunktepapiers zur einheitlichen Erfassung der Betriebe, Tätigkeiten und Maßnahmen" der Länder

Anlage 5 (zu § 34)

Ergebnisse der Untersuchung der nach § 11 entnommenen amtlichen Proben von Lebensmitteln und Lebensmittelbedarfsgegenständen

aler Pro- srstö-	8 1									
Prozentualer Anteil der Pro- ben mit Verstö- Sen						:				
							:			
Gesamtzahl der Proben										
Zahl der Proben mit Verstößen			İ							
Andere										
Kennzeichnung / Aufmachung										
Zusammen- setzüng										
Andere Verun- reinigungen										
Mikro- biologische Verun- reinigungen										
Produktgruppe	Milch und Milch- produkte	Eier und Eiprodukte	Fleisch, Wild, Ge- flügel und Erzeug- nisse daraus	Fische, Krusten-, Schalen-, Weichtie- re und Erzeugnisse daraus	Fette und Öle	Suppen, Brühen, Saucen	Getreide und Backwaren	Obst und Gemüse	Kräuter und Ge- würze	Alkohoifreie Ge- tränke

Wein						,
Alkoholische Ge- tränke (außer Wein)						
Eis und Desserts			i			
Schokolade, Kakao und kakaohaltige Erzeugnisse, Kaf- fee, Tee						
Zuckerwaren						ļ
Nüsse, Nusser- zeugnisse, Knab- berwaren				,		
Fertiggerichte						
Lebensmittel für besondere Ernäh- rungsformen						
Zusatzstoffe					:	
Sonstige Lebens- mittelproben						
Zahl aller amtii- chen Lebensmittel Proben						
Amtliche Proben von Lebensmittel- bedarfsgegen- ständen						
	!					

Anlage 6 (zu § 13 Absatz 2)

Erläuterungen und Begriffsbestimmungen für ein Konzept zur risikobasierten Probenahme bei Lebensmitteln

Gemäß § 12 sind 5 Lebensmittelproben je 1 000 Einwohner zu entnehmen. Davon werden mindestens 80 % risikobasiert geplant. Der Rest steht für Anlassproben, Bundes- und Landesprogramme sowie Monitoring zur Verfügung (siehe Begriffsbestimmungen). Falls die Bundes- oder Landesprogramme einem risikobasierten Ansatz folgen, können sie ebenfalls Teil der risikobasierten Planung sein.

Die genannten Beispiele erläutern die Zielrichtung der Kriterien und können für die risikobasierte Probenplanung herangezogen werden:

Produktspezifischer Sektor

- Lebensmittelsicherheit,
 - z.B. Gesundheitsgefahr Häufigkeit und Schwere,
 - z.B. fehlende Sicherheit in Folge von Verderb, Kontamination,
- Täuschungsschutz,
 - z.B. Kennzeichnung, Verfälschung, Ursprung der Ware
- sonstige fehlende Rechtskonformität,
 - z.B. nicht zugelassener GVO, Zusatzstoffe, Rückstände, Kontaminanten, Bestrahlung.

Betriebsspezifischer Sektor

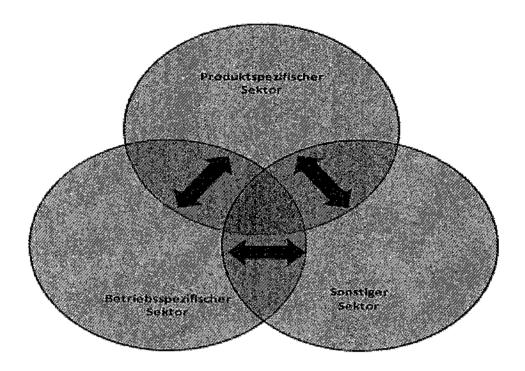
- Bedeutung des Betriebes,
 - z.B. Produktionsmenge, Anzahl verschiedener Produkte, Betriebsgröße,
- Verhalten des Lebensmittelunternehmers,
 - z.B. Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, Eigenkontrolle
- regionale Strukturen.

Sonstiger Sektor

- Ernährungsrelevanz und
- zukünftige Entwicklung,

z.B. Innovation, vcränderte und neue Warenströme, Trends.

Im Falle der Eignung sind die Sektoren miteinander zu verknüpfen, da die Aussagekraft und Verwertbarkeit des ermittelten Untersuchungsergebnisses in erheblichem Maße von der ergebnisorientierten Verbindung von Entnahmeort und Ausgestaltung des Überwachungsziels abhängig sind.



Der Grad der Überschneidung bzw. die Intensität der Verknüpfung der einzelnen Sektoren in den jeweiligen Probenmanagementmodellen richtet sich nach den jeweiligen Überwachungsgrundsätzen der Länder.

Zu den "risikobasierten Planproben" zählen alle im Vorfeld planbaren Proben, bei denen die Aufdeckung einer gesundheitlichen Gefahr oder die Feststellung eines Verstoßes Ziel der Probenahme und -untersuchung ist. Hierzu können z.B. auch Proben aus Überwachungsprogrammen zählen. Nicht hierunter fallen Monitoringproben, da diese möglichst repräsentativ erhoben werden sollen.

Anlassbezogene Proben wie Beschwerdeproben, Verdachtsproben, Verfolgs-/Nach-/Vergleichsproben und Importproben folgen zwar einem risikobasierten Ansatz, lassen sich jedoch nicht im Vorfeld planen und fallen daher ebenfalls nicht in diese Kategorie.