

Bundesrat

Drucksache 150/92

04.03.92

G - EG - Wi

Antrag

der Länder Berlin und Hessen

EntschlieBung des Bundesrates zur Richtlinie des Rates (89/397/EWG) vom
14. Juni 1989 über die amtliche Lebensmittelüberwachung

DER HESSISCHE MINISTERPRÄSIDENT

Wiesbaden, den 2. März 1992

- B 6 -

An den
Präsidenten des Bundesrates
Herrn Ministerpräsidenten
Dr. Alfred Gomolka

Sehr geehrter Herr Präsident,

die Regierung des Landes Hessen hat beschlossen, dem Bundesrat den in der
Anlage beigefügten Antrag des Landes Hessen für eine

EntschlieBung des Bundesrates zur Richtlinie des Rates
(89/397/EWG) vom 14. Juni 1989 über die amtliche Lebens-
mittelüberwachung*)

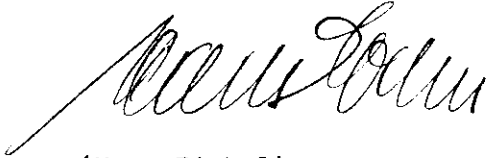
zuzuleiten.

Der Senat des Landes Berlin hat beschlossen, dem EntschlieBungsantrag als
Mit Antragsteller beizutreten.

*) vgl. Drucksache 31/87 = KEP-AE-Nr. 870035

Ich bitte Sie, den Antrag nach § 36 Absatz 1 der Geschäftsordnung des Bundesrates den zuständigen Ausschüssen zur Beratung zuzuweisen.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Hans Eichel', written in a cursive style.

(Hans Eichel)

**Entschießung des Bundesrates
zur Richtlinie des Rates (89/397/EWG) vom 14. Juni 1989 über die
amtliche Lebensmittelüberwachung**

Der Bundesrat bittet die Bundesregierung, den als Anlage beige-
fügten

"Vorschlag zur Umsetzung der Richtlinie des Rates vom 14. Juni
1989 über die amtliche Lebensmittelüberwachung (89/397/EWG)"

- als Grundlage für die anstehende nationale Rechtsanpassung zu
verwenden,
- der EG-Kommission und den übrigen Mitgliedstaaten bekanntzuma-
chen und
- als Grundlage für die weiteren Beratungen bei der EG heranzu-
ziehen.

Begründung:

Die Richtlinie des Rates (89/397/EWG) vom 14. Juni 1989 über die
amtliche Lebensmittelüberwachung (ABl. Nr. L 186/23 vom 30. Juni
1989) hat zum Ziel, die amtliche Lebensmittelüberwachung inner-
halb der EG zu vereinheitlichen und effizienter zu gestalten,
wobei sich die Angleichung zunächst beschränkt auf die allgemei-
nen Grundsätze der Überwachung.

Die Frist zur Umsetzung der Richtlinie in nationales Recht ist
abgelaufen.

Die für die Durchführung und den Vollzug der amtlichen Lebensmittelüberwachung in der Bundesrepublik Deutschland zuständigen Länder haben gemeinsam einen Vorschlag zur Umsetzung dieser Richtlinie erarbeitet, der die Konzeption der amtlichen Lebensmittelüberwachung zum Inhalt hat und Mindestanforderungen beschreibt, die von allen Mitgliedstaaten der Gemeinschaft zu beachten sind.

Der Ausschuß Lebensmittelhygiene und Lebensmittelüberwachung (ALÜ) der Arbeitsgemeinschaft der Leitenden Medizinalbeamten der Länder (AGLMB) und der Ausschuß für Lebensmittelüberwachung (AfLMÜ) der Arbeitsgemeinschaft der Leitenden Veterinärbeamten der Länder (ArgeVet) haben sich seit der Verabschiedung oben näher bezeichneter Richtlinie intensiv mit den Konsequenzen dieser EG-Regelung und ihrer Umsetzung in nationales Recht befaßt. Lang andauernde und schwierige Verhandlungen haben nun zu einem letztlich zwischen allen Ländern einvernehmlich abgestimmten "Vorschlag zur Umsetzung der Richtlinie des Rates vom 14. Juni 1989 über die amtliche Lebensmittelüberwachung (89/397/EWG)" geführt.

Beide Gremien haben diesen Vorschlag inzwischen dem BMG mit der Bitte zugeleitet, die dort festgelegten Grundsätze der EG-Kommission und den übrigen Mitgliedstaaten bekanntzumachen und die weiteren Beratungen in Brüssel auf der Grundlage dieses, zwischen allen Bundesländern einvernehmlich abgestimmten, Vorschlages zu führen. Damit soll gewährleistet werden, daß künftig in allen Mitgliedstaaten der Gemeinschaft vergleichbare Vorgaben für die amtliche Lebensmittelüberwachung gelten und bestimmte Mindestanforderungen beachtet werden. Der Wegfall der Grenzkontrollen nach Vollendung des Binnenmarktes macht es im Interesse des Verbraucherschutzes notwendig, auch in der Praxis Maßnahmen zur Gewährleistung einer einheitlichen Überwachung durchzusetzen.

Das Vorsitzland Hessen des ALÜ wurde beauftragt, im Bundesrat einen Entschließungsantrag einzubringen, mit dem die Bundesregierung aufgefordert wird, diesen Vorschlag zur Grundlage ihrer Verhandlungsführung in Brüssel zu machen. Die Länder erinnern in diesem Zusammenhang an die ihnen im Rahmen des Grundgesetzes übertragene Zuständigkeit für die amtliche Lebensmittelüberwachung. Eine an die Bundesregierung gerichtete Entschließung des Bundesrates soll deshalb unmißverständlich die Forderung zum Ausdruck bringen, daß die Länder bei allen die Lebensmittelüberwachung im Gemeinsamen Markt betreffenden Regelungen von Anfang an aktiv beteiligt werden und ihre inhaltlichen Positionen bei den Verhandlungen in Brüssel eingebracht werden.

**Vorschlag zur Umsetzung
der Richtlinie des Rates vom 14. Juni 1989
über die amtliche Lebensmittelüberwachung (89/397/EWG)**

Gestaltung des Art. 5:

1. Inspektion
2. Probenahme und Analyse
3. Hygieneuntersuchung des Personals
4. Prüfung der Schrift- und Datenträger
5. Untersuchung der ggf. von dem Unternehmen eingerichteten
Kontrollsysteme und der damit erzielten Ergebnisse

Ziel der Lebensmittelüberwachung nach der Richtlinie ist die Überprüfung der Vereinbarkeit des Lebensmittels mit den Bestimmungen über den Gesundheitsschutz, mit den Vorschriften über die Zusammensetzung und die Qualität der Lebensmittel, die dem Schutz der wirtschaftlichen Interessen der Verbraucher dienen sowie mit den Bestimmungen über Verbraucheraufklärung und Redlichkeit des Handelsverkehrs.

Zur Qualifikation des Überwachungspersonals ist festzustellen, daß wissenschaftlich ausgebildete Personen und fachlich, aber nicht wissenschaftlich ausgebildete Personen die Überwachung durchführen. Die Letztgenannten - Lebensmittelkontrolleure - sind nach einer zu erlassenden EG-weiten Ausbildungsregelung - mindestens auf der Grundlage der Lebensmittelkontrolleur-Verordnung - auszubilden. Alle an der Kontrolle und Untersuchung beteiligten wissenschaftlich und nicht wissenschaftlich ausgebildeten Personen sind regelmäßig fort- und weiterzubilden. Daneben sind Verwaltungskräfte und Schreibpersonal vorzusehen.

1. Inspektion

Die Anzahl der planmäßigen Kontrollen durch die in der Lebensmittelüberwachung tätigen Personen sollte (in Abhängigkeit von der Art, der Größe bzw. dem Produktionsvolumen der zu überwachenden Betriebe und der lebensmittelwirtschaftlichen Struktur des jeweiligen Gebietes) im rechnerischen Jahresmittel nicht weniger als zwei (in Stadtstaaten vier) Betriebe bzw. Einrichtungen pro Arbeitstag und Person betragen. Diese Zahl erstreckt sich nicht nur auf die planmäßigen Überprüfungen selbst, sondern auch auf die verwaltungstechnische und sonstige Vor- und Nachbereitung der Kontrollen einschließlich der Führung von Statistiken, Nachkontrollen, Wahrnehmung von Gerichtsterminen usw. Die Zahl erstreckt sich hingegen nicht auf sonstige, aus gegebenen Anlässen durchzuführende Überprüfungen.

Aus

- der genannten Anzahl planmäßiger Kontrollen je Arbeitstag und Person,
- der Gesamtzahl der zu überwachenden Betriebe und Einrichtungen,
- der Art und dem Umfang der bei diesen Betrieben und Einrichtungen potentiell erwartbaren Risikofaktoren (z. B. Hygienerisiken) sowie
- weiteren ggf. heranzuziehenden Kriterien (z. B. im Zuständigkeitsbereich der jeweiligen Gebietskörperschaft vorhandene Einwohnerzahl)

kann annähernd der personelle Bedarf für die Durchführung der Lebensmittelüberwachung errechnet werden.

Vor dem Hintergrund, daß die Inspektionssysteme vor allem an der Gewährleistung des Gesundheitsschutzes zu orientieren sind, hat sich die Inspektionsfrequenz nach der Qualität und Quantität der potentiell oder tatsächlich vorhandenen Risikofaktoren zu richten. Für die Bemessung sind u. a. die jeweilige Behandlungs- und Verarbeitungsstufe bzw. die Möglichkeit der Auswirkung von Risikofaktoren auf anschließende Prozeßstufen von erheblicher Bedeutung.

Die von einem Unternehmen getroffenen Maßnahmen zur Qualitätssicherung im Sinne einer eigenverantwortlichen Ausübung der notwendigen Sorgfaltspflicht sind bei der Bemessung der Inspektionsfrequenz ebenfalls zu berücksichtigen.

Auf der Basis dieser Überlegungen wurden die im nachstehenden Schema ausgewiesenen Mindestkontrollfrequenzen vorgeschlagen. Inspektionen, die durch andere Rechtsnormen vorgeschrieben sind, bleiben von diesem Schema unberührt.

	leicht verderbl. Lebens- mittel sowie Säuglings- und Kleinkindernahrung, Risikobereich	bedingt haltbare Lebens- mittel tierischer und pflanzlicher Herkunft sowie Mischerzeugnisse	länger haltbare Lebensm., wie pflanzliche Roh- produkte
Erzeuger Urproduktion	Inspektion im Zuge der Probenahme beim Erzeuger		
Hersteller Lebensmittelindustrie	monatlich	achtmal jährlich bis viermal jährlich	ein- bis
Großhandel Zwischenhandel	täglich - monatlich	viermal jährlich	zweimal
Handwerk Direktvermarkter Einzelhandel	viermal jährlich	viermal jährlich bis zweimal jährlich	jährlich
Großküchen Großkantinen	sechsmal jährlich bis dreimal jährlich		
Kantinen Gaststätten Imbißeinrichtungen	zweimal jährlich		

Es ist sicherzustellen, daß Art und Tiefe der Inspektionen vergleichbar sind.

2. Probenahme und Analyse

Das Ziel der Probenahme durch die zuständigen Behörden ist die stichprobenhafte Überprüfung, ob die einschlägigen Vorschriften eingehalten werden und ob der Hersteller bzw. Inverkehrbringer seiner Sorgfaltspflicht genügt. Die zuständigen Behörden haben sich durch regelmäßige Entnahme von Proben und durch deren Analysen davon zu überzeugen, daß die Vorschriften eingehalten werden.

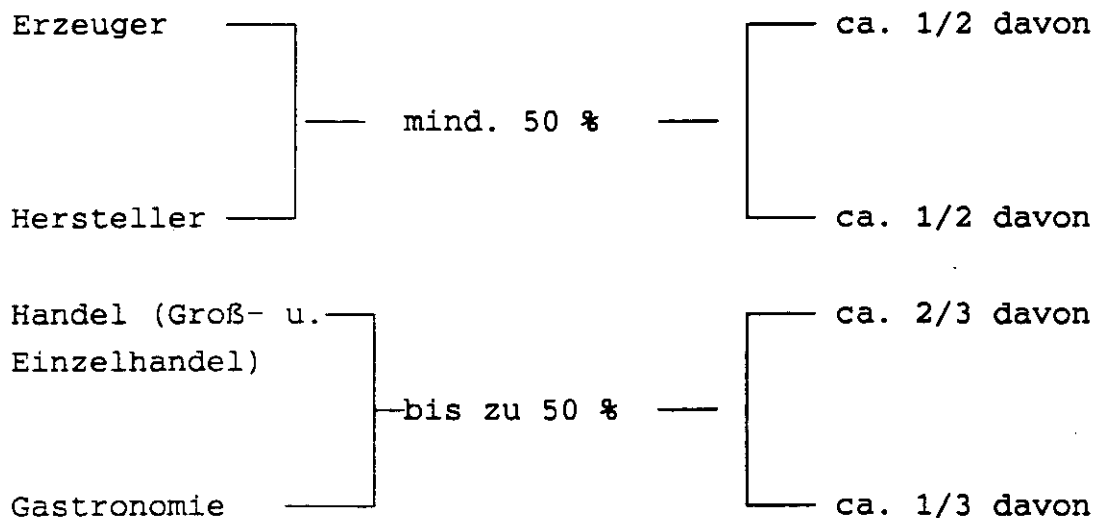
Die Kapazität der amtlichen Untersuchungseinrichtungen muß die Wahrnehmung der erforderlichen Schutzfunktionen der Lebensmittelüberwachung jederzeit in vollem Umfang gewährleisten. Dies bedeutet, daß der quantitative, qualitative und organisatorische Zuschnitt der Untersuchungskapazitäten auf die Anzahl und Art der planmäßig und außerplanmäßig entnommenen Lebensmittelproben sowie auf die Untersuchungsziele bzw. -parameter auszurichten ist. Auf der anderen Seite darf jedoch auch die quantitative und qualitative Kapazität der Untersuchungseinrichtungen bei der Aufstellung von Probenentnahmeplänen nicht außer acht gelassen werden.

Die alten Bundesländer verfügen heute in der Regel über eine Untersuchungskapazität von fünf Proben je 1.000 Einwohner. Hierbei handelt es sich allerdings lediglich um eine auf die jeweils planende Gebietskörperschaft abzustellende rechnerische Basiszahl, die möglichst nicht unterschritten werden sollte. In Anlehnung an diese bisherige, in den Ländern der Bundesrepublik Deutschland übliche, Probendichte wird vorgeschlagen, der quantitativen Bemessung dieses Probenvolumens EG-weit ebenfalls fünf Proben je 1.000 Einwohner zugrunde zu legen. Sofern diese Zahl durch Vorgaben der Europäischen Gemeinschaft überschritten werden soll, ist dies nur mit erheblichem zusätzlichem finanziellen Aufwand möglich. Eine weitere Ausgestaltung dieser Maßzahl durch die EG muß die in

Abs. 2 des Kap. "Inspektion" angesprochenen Kriterien und Grundsätze berücksichtigen.

Die nachstehenden Ausführungen gehen davon aus, daß - soweit dies bisher noch nicht der Fall ist - auch alle anderen Mitgliedstaaten der EG eine vergleichbare Untersuchungsdichte für die dort hergestellten bzw. erzeugten Lebensmittel usw. sicherstellen.

Im Rahmen koordinierter Programme sollten in der Regel zwei Proben je 1.000 Einwohner untersucht werden. Die Verteilung dieser Proben auf die einzelnen Stufen des gewerblichen Verkehrs mit Lebensmitteln sollte aufgrund des nachstehenden Rasters erfolgen.



Es ist anzustreben, bei der Probenentnahme in geeigneter Weise auch Monitoring-Gesichtspunkte zu berücksichtigen.

Der Entnahmeort hängt davon ab, ob schwerpunktmäßig auf Rückstände und Verwendung nicht zugelassener Stoffe (im Bereich der Gewinnung, Landwirtschaft), Zusammensetzung und Verwendung nicht zugelassener Stoffe (Hersteller) oder mikrobiologischen Status (Hersteller, Handel) untersucht werden soll. Dabei sind auch im Bereich des Handels entnommene Proben in

angemessenem Umfang auf ihre stoffliche Zusammensetzung zu untersuchen.

Gleiches gilt für die aus Gründen der Sicherstellung eines redlichen Handelsverkehrs oder des Schutzes der Verbraucherinteressen erfolgenden Probenentnahmen.

Es ist sicherzustellen, daß Art und Umfang der Untersuchungen vergleichbar sind.

3. Hygieneuntersuchungen des Personals

Zweck dieser Untersuchung ist es, nachzuprüfen, ob die Hygienevorschriften hinsichtlich der Sauberkeit des Personals und seiner Kleidung eingehalten werden. Die Untersuchung erfolgt unbeschadet der ärztlichen Untersuchungen. Angesichts der zunehmenden Zahl von Lebensmittelvergiftungen muß festgestellt werden, daß die einmalige ärztliche Untersuchung von Personal, das am Verkehr mit Lebensmitteln beteiligt ist, nicht ausreicht. Im Rahmen der Inspektion vor Ort sollten auch die Nachweise über die durchgeführten Untersuchungen des Personals sowie die Personalhygiene überprüft werden.

4. Prüfung der Schrift- und Datenträger

Neben der Inspektion der Etiketten und Aufkleber sind auch Ein- und Ausgangsbücher, Genußtauglichkeitsbescheinigungen, Verpackungen, Reinigungsprotokolle und Hygienepläne sowie die Protokolle durchgeführter Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen zu überprüfen.

5. Untersuchung der ggf. von dem Unternehmen eingerichteten
Kontrollsysteme und der damit erzielten Ergebnisse

Die Eigenkontrolle ist insbesondere von den industriellen Herstellern bis zur Lückenlosigkeit zu ergänzen. Die Lebensmittelüberwachung sollte auch hier die Wirtschaft bei ihren Maßnahmen beraten.

Die Eigenkontrolle des Herstellers, Importeurs oder des für die einzelnen Handelsstufen Verantwortlichen soll folgende Bereiche umfassen, wobei sich der Umfang nach der jeweiligen Verkehrsstufe richtet:

- Eingangskontrolle

Kontrolle des Transportfahrzeuges, Identitätsprüfung, Beschaffenheit, Verpackung und Hygienestatus der Rohstoffe und Erzeugnisse, insbesondere Temperatur, pH-Wert, mikrobiologische Beschaffenheit, Rückstände und Fremdkörper, Umweltkontaminanten.

- Produktionskontrolle

Sachgerechte Rohwarenlagerung, Rezepturen (Zutatenverhältnis, Zusatzstoffe usw.), Produktionsverlauf (Zeit- und Temperaturverläufe), Kontrolle der Zwischen- und Fertigerzeugnisse, Verpackung, Abfüllmenge, Kennzeichnung, Dichtigkeitsprüfung, Lagerversuche, Laboruntersuchung, hygienische und technische Wartung und Instandhaltung der technischen Ausrüstung, Produktionshygiene.

- Ausgangskontrolle

Kennzeichnung-Kenntlichmachung, Verpackung, Transportmittel.

- Hygienekontrolle

Betriebshygiene, Produktionshygiene, Personalhygiene, Erfolgskontrolle für Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, Schädlingsbekämpfung, Abfallbeseitigung, Trinkwasserqualität und Hygiene der Auslaßstellen, Hygienebeauftragter.

15.05.92

Beschluß
des Bundesrates

Entschließung des Bundesrates zur Richtlinie des Rates (89/397/EWG)
vom 14. Juni 1989 über die amtliche Lebensmittelüberwachung

Der Bundesrat hat in seiner 642. Sitzung am 15. Mai 1992 die aus der Anlage ersichtliche Entschließung gefaßt.

Anlage

Entschließung des Bundesrates

zur

Richtlinie des Rates (89/397/EWG) vom 14. Juni 1989

ber die amtliche Lebensmittelüberwachung

Der Bundesrat bittet die Bundesregierung, den als Anlage beige-fügten

"Vorschlag zur Umsetzung der Richtlinie des Rates vom 14. Juni 1989 über die amtliche Lebensmittelüberwachung (89/397/EWG)"

- als Grundlage für die anstehende nationale Rechtsanpassung zu verwenden,
- der EG-Kommission und den übrigen Mitgliedstaaten bekanntzumachen und
- als Grundlage für die weiteren Beratungen bei der EG heranzuziehen.

**Vorschlag zur Umsetzung
der Richtlinie des Rates vom 14. Juni 1989
über die amtliche Lebensmittelüberwachung (89/397/EWG)**

Gestaltung des Art. 5:

1. Inspektion
2. Probenahme und Analyse
3. Hygieneuntersuchung des Personals
4. Prüfung der Schrift- und Datenträger
5. Untersuchung der ggf. von dem Unternehmen eingerichteten
Kontrollsysteme und der damit erzielten Ergebnisse

Ziel der Lebensmittelüberwachung nach der Richtlinie ist die Überprüfung der Vereinbarkeit des Lebensmittels mit den Bestimmungen über den Gesundheitsschutz, mit den Vorschriften über die Zusammensetzung und die Qualität der Lebensmittel, die dem Schutz der wirtschaftlichen Interessen der Verbraucher dienen sowie mit den Bestimmungen über Verbraucheraufklärung und Redlichkeit des Handelsverkehrs.

Zur Qualifikation des Überwachungspersonals ist festzustellen, daß wissenschaftlich ausgebildete Personen und fachlich, aber nicht wissenschaftlich ausgebildete Personen die Überwachung durchführen. Die Letztgenannten - Lebensmittelkontrolleure - sind nach einer zu erlassenden EG-weiten Ausbildungsregelung - mindestens auf der Grundlage der Lebensmittelkontrolleur-Verordnung - auszubilden. Alle an der Kontrolle und Untersuchung beteiligten wissenschaftlich und nicht wissenschaftlich ausgebildeten Personen sind regelmäßig fort- und weiterzubilden. Daneben sind Verwaltungskräfte und Schreibpersonal vorzusehen.

1. Inspektion

Die Anzahl der planmäßigen Kontrollen durch die in der Lebensmittelüberwachung tätigen Personen sollte (in Abhängigkeit von der Art, der Größe bzw. dem Produktionsvolumen der zu überwachenden Betriebe und der lebensmittelwirtschaftlichen Struktur des jeweiligen Gebietes) im rechnerischen Jahresmittel nicht weniger als zwei (in Stadtstaaten vier) Betriebe bzw. Einrichtungen pro Arbeitstag und Person betragen. Diese Zahl erstreckt sich nicht nur auf die planmäßigen Überprüfungen selbst, sondern auch auf die verwaltungstechnische und sonstige Vor- und Nachbereitung der Kontrollen einschließlich der Führung von Statistiken, Nachkontrollen, Wahrnehmung von Gerichtsterminen usw. Die Zahl erstreckt sich hingegen nicht auf sonstige, aus gegebenen Anlässen durchzuführende Überprüfungen.

Aus

- der genannten Anzahl planmäßiger Kontrollen je Arbeitstag und Person,
- der Gesamtzahl der zu überwachenden Betriebe und Einrichtungen,
- der Art und dem Umfang der bei diesen Betrieben und Einrichtungen potentiell erwartbaren Risikofaktoren (z. B. Hygienerisiken) sowie
- weiteren ggf. heranzuziehenden Kriterien (z. B. im Zuständigkeitsbereich der jeweiligen Gebietskörperschaft vorhandene Einwohnerzahl)

kann annähernd der personelle Bedarf für die Durchführung der Lebensmittelüberwachung errechnet werden.

Vor dem Hintergrund, daß die Inspektionssysteme vor allem an der Gewährleistung des Gesundheitsschutzes zu orientieren sind, hat sich die Inspektionsfrequenz nach der Qualität und Quantität der potentiell oder tatsächlich vorhandenen Risikofaktoren zu richten. Für die Bemessung sind u. a. die jeweilige Behandlungs- und Verarbeitungsstufe bzw. die Möglichkeit der Auswirkung von Risikofaktoren auf anschließende Prozeßstufen von erheblicher Bedeutung.

Die von einem Unternehmen getroffenen Maßnahmen zur Qualitätssicherung im Sinne einer eigenverantwortlichen Ausübung der notwendigen Sorgfaltspflicht sind bei der Bemessung der Inspektionsfrequenz ebenfalls zu berücksichtigen.

Auf der Basis dieser Überlegungen wurden die im nachstehenden Schema ausgewiesenen Mindestkontrollfrequenzen vorgeschlagen. Inspektionen, die durch andere Rechtsnormen vorgeschrieben sind, bleiben von diesem Schema unberührt.

	leicht verderbl. Lebensmittel sowie Säuglings- und Kleinkindernahrung, Risikobereich	bedingt haltbare Lebensmittel tierischer und pflanzlicher Herkunft sowie Mischerzeugnisse	länger haltbare Lebensm., wie pflanzliche Rohprodukte
Erzeuger Urproduktion	Inspektion im Zuge der Probenahme beim Erzeuger		
Hersteller Lebensmittelindustrie	monatlich	achtmal jährlich bis viermal jährlich	ein- bis
Großhandel Zwischenhandel	täglich - monatlich	viermal jährlich	zweimal
Handwerk Direktvermarkter Einzelhandel	viermal jährlich	viermal jährlich bis zweimal jährlich	jährlich
Großküchen Großkantinen		sechsmal jährlich bis dreimal jährlich	
Kantinen Gaststätten Imbißeinrichtungen		zweimal jährlich	

Es ist sicherzustellen, daß Art und Tiefe der Inspektionen vergleichbar sind.

2. Probenahme und Analyse

Das Ziel der Probenahme durch die zuständigen Behörden ist die stichprobenhafte Überprüfung, ob die einschlägigen Vorschriften eingehalten werden und ob der Hersteller bzw. Inverkehrbringer seiner Sorgfaltspflicht genügt. Die zuständigen Behörden haben sich durch regelmäßige Entnahme von Proben und durch deren Analysen davon zu überzeugen, daß die Vorschriften eingehalten werden.

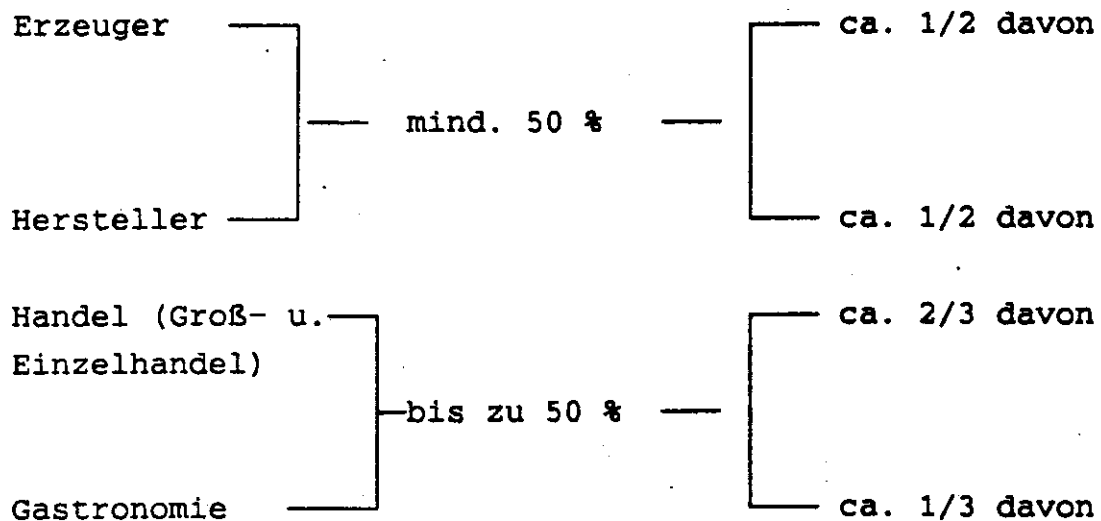
Die Kapazität der amtlichen Untersuchungseinrichtungen muß die Wahrnehmung der erforderlichen Schutzfunktionen der Lebensmittelüberwachung jederzeit in vollem Umfang gewährleisten. Dies bedeutet, daß der quantitative, qualitative und organisatorische Zuschnitt der Untersuchungskapazitäten auf die Anzahl und Art der planmäßig und außerplanmäßig entnommenen Lebensmittelproben sowie auf die Untersuchungsziele bzw. -parameter auszurichten ist. Auf der anderen Seite darf jedoch auch die quantitative und qualitative Kapazität der Untersuchungseinrichtungen bei der Aufstellung von Probenentnahmeplänen nicht außer acht gelassen werden.

Die alten Bundesländer verfügen heute in der Regel über eine Untersuchungskapazität von fünf Proben je 1.000 Einwohner. Hierbei handelt es sich allerdings lediglich um eine auf die jeweils planende Gebietskörperschaft abzustellende rechnerische Basiszahl, die möglichst nicht unterschritten werden sollte. In Anlehnung an diese bisherige, in den Ländern der Bundesrepublik Deutschland übliche, Probendichte wird vorgeschlagen, der quantitativen Bemessung dieses Probenvolumens EG-weit ebenfalls fünf Proben je 1.000 Einwohner zugrunde zu legen. Sofern diese Zahl durch Vorgaben der Europäischen Gemeinschaft überschritten werden soll, ist dies nur mit erheblichem zusätzlichem finanziellen Aufwand möglich. Eine weitere Ausgestaltung dieser Maßzahl durch die EG muß die in

Abs. 2 des Kap. "Inspektion" angesprochenen Kriterien und Grundsätze berücksichtigen.

Die nachstehenden Ausführungen gehen davon aus, daß - soweit dies bisher noch nicht der Fall ist - auch alle anderen Mitgliedstaaten der EG eine vergleichbare Untersuchungsdichte für die dort hergestellten bzw. erzeugten Lebensmittel usw. sicherstellen.

Im Rahmen koordinierter Programme sollten in der Regel zwei Proben je 1.000 Einwohner untersucht werden. Die Verteilung dieser Proben auf die einzelnen Stufen des gewerblichen Verkehrs mit Lebensmitteln sollte aufgrund des nachstehenden Rasters erfolgen.



Es ist anzustreben, bei der Probenentnahme in geeigneter Weise auch Monitoring-Gesichtspunkte zu berücksichtigen.

Der Entnahmeort hängt davon ab, ob schwerpunktmäßig auf Rückstände und Verwendung nicht zugelassener Stoffe (im Bereich der Gewinnung, Landwirtschaft), Zusammensetzung und Verwendung nicht zugelassener Stoffe (Hersteller) oder mikrobiologischen Status (Hersteller, Handel) untersucht werden soll. Dabei sind auch im Bereich des Handels entnommene Proben in

angemessenem Umfang auf ihre stoffliche Zusammensetzung zu untersuchen.

Gleiches gilt für die aus Gründen der Sicherstellung eines redlichen Handelsverkehrs oder des Schutzes der Verbraucherinteressen erfolgenden Probenentnahmen.

Es ist sicherzustellen, daß Art und Umfang der Untersuchungen vergleichbar sind.

3. Hygieneuntersuchungen des Personals

Zweck dieser Untersuchung ist es, nachzuprüfen, ob die Hygienevorschriften hinsichtlich der Sauberkeit des Personals und seiner Kleidung eingehalten werden. Die Untersuchung erfolgt unbeschadet der ärztlichen Untersuchungen. Angesichts der zunehmenden Zahl von Lebensmittelvergiftungen muß festgestellt werden, daß die einmalige ärztliche Untersuchung von Personal, das am Verkehr mit Lebensmitteln beteiligt ist, nicht ausreicht. Im Rahmen der Inspektion vor Ort sollten auch die Nachweise über die durchgeführten Untersuchungen des Personals sowie die Personalhygiene überprüft werden.

4. Prüfung der Schrift- und Datenträger

Neben der Inspektion der Etiketten und Aufkleber sind auch Ein- und Ausgangsbücher, Genußtauglichkeitsbescheinigungen, Verpackungen, Reinigungsprotokolle und Hygienepläne sowie die Protokolle durchgeführter Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen zu überprüfen.

5. Untersuchung der ggf. von dem Unternehmen eingerichteten
Kontrollsysteme und der damit erzielten Ergebnisse

Die Eigenkontrolle ist insbesondere von den industriellen Herstellern bis zur Lückenlosigkeit zu ergänzen. Die Lebensmittelüberwachung sollte auch hier die Wirtschaft bei ihren Maßnahmen beraten.

Die Eigenkontrolle des Herstellers, Importeurs oder des für die einzelnen Handelsstufen Verantwortlichen soll folgende Bereiche umfassen, wobei sich der Umfang nach der jeweiligen Verkehrsstufe richtet:

- Eingangskontrolle

Kontrolle des Transportfahrzeuges, Identitätsprüfung, Beschaffenheit, Verpackung und Hygienestatus der Rohstoffe und Erzeugnisse, insbesondere Temperatur, pH-Wert, mikrobiologische Beschaffenheit, Rückstände und Fremdkörper, Umweltkontaminanten.

- Produktionskontrolle

Sachgerechte Rohwarenlagerung, Rezepturen (Zutatenverhältnis, Zusatzstoffe usw.), Produktionsverlauf (Zeit- und Temperaturverläufe), Kontrolle der Zwischen- und Fertigerzeugnisse, Verpackung, Abfüllmenge, Kennzeichnung, Dichtigkeitsprüfung, Lagerversuche, Laboruntersuchung, hygienische und technische Wartung und Instandhaltung der technischen Ausrüstung, Produktionshygiene.

- 10 -

- Ausgangskontrolle

Kennzeichnung-Kenntlichmachung, Verpackung, Transportmittel.

- Hygienekontrolle

Betriebshygiene, Produktionshygiene, Personalhygiene, Erfolgskontrolle für Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, Schädlingsbekämpfung, Abfallbeseitigung, Trinkwasserqualität und Hygiene der Auslaßstellen, Hygienebeauftragter.