

Bericht zur Lebensmittelüberwachung

**Ausschuss für Öffentliche Ordnung und Bevölkerungsschutz
des Kreises Warendorf**

am 08.03.2022

Dr. Andreas Witte
Kreis Warendorf
Der Landrat
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt



Bericht zur Lebensmittelüberwachung

Übersicht:

- Ziele der Lebensmittelüberwachung
- Produktgruppen, die überwacht werden
- Rahmen und gesetzliche Vorgaben
- Umsetzung im Kreis Warendorf
- Zahlen

Bericht zur Lebensmittelüberwachung

Ziele der Lebensmittelüberwachung:

- Schutz der Gesundheit
(=> „Sichere Lebensmittel“)
- Schutz vor Täuschung
(=> LMIV)

Entlang der gesamten Lebensmittelkette:

„from farm to fork“ oder „from stable to table“

Bericht zur Lebensmittelüberwachung

Produktgruppen, die überwacht werden:

- Lebensmittel
- Bedarfsgegenstände
- Kosmetik
- Tabak und Tabakerzeugnisse

Lebensmittelüberwachung im Kreis Warendorf – Binnenmarkt:



Organisation der Lebensmittelüberwachung im Kreis Warendorf:



- DG SANCO, Brüssel
 - EFSA, Parma
 - **Food and Veterinary Office**, Dublin (FVO)
- VO (EG) 178/2002 (LM-Basisverordnung)
 - VO (EU) 2017/625 (Kontrollverordnung)



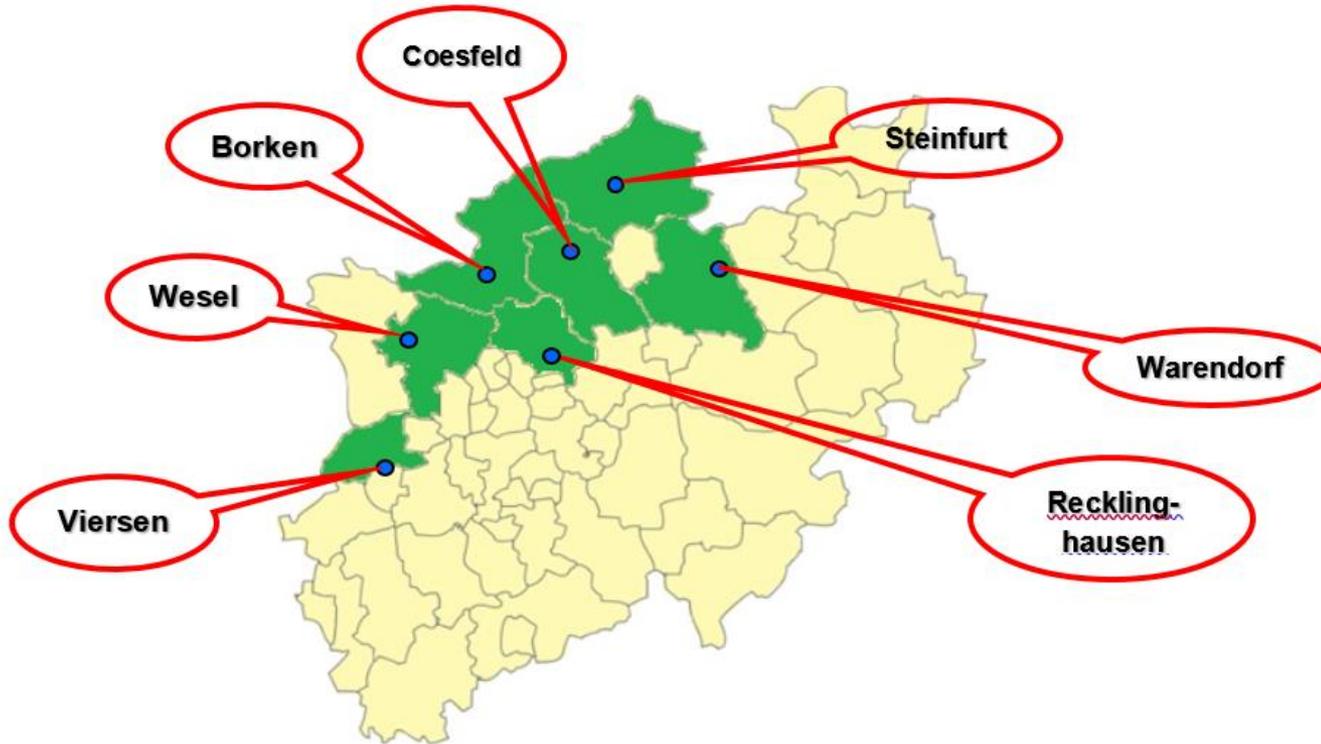
- BMELV, Bonn
 - BVL, BFR, RKI, Berlin
- LFGB
 - AVV-Rüb



- MULNV, Düsseldorf
 - LANUV, Recklinghausen (Fachaufsicht)
- Zuständigkeitsverordnung
 - Erlasse
 - Verfügungen
- CVUA-MEL, Münster



- Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt, Warendorf
- „Pflichtaufgabe zur Erfüllung nach Weisung“



Q7

Qualitätsmanagement-
Handbuch

Bericht zur Lebensmittelüberwachung:

Personal in der Lebensmittelüberwachung (VZÄ):

- 2,16 Tierärztinnen und Tierärzte
- 6,14 Lebensmittelkontrolleurinnen und –
Kontrolleure
- 0,9 Amtlicher Kontrollassistent
- 1,35 Verwaltungskräfte

Bericht zur Lebensmittelüberwachung:

Werkzeuge der Überwachung:

- **Kontrolle von Betrieben**

Auswahl und Häufigkeit der Kontrollen erfolgt nach Risikobewertung.

- **Beprobung und Untersuchung von Produkten**

Probenplan (RIOPP) in Absprache mit LANUV und CVUA-MEL

Bericht zur Lebensmittelüberwachung:

Risikoorientierte Überwachung von Lebensmittelbetrieben (AVV Rüb)

- Einstufung der Betriebe in **Risikokategorien** **entsprechend einer Risikobewertung** auf der Grundlage der Anforderungen der Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung (AVV Rüb).
- Aus der Risikokategorie ergibt sich dann eine regelmäßige **Kontrollhäufigkeit** von wöchentlich bis höchstens alle 3 Jahre.

Bericht zur Lebensmittelüberwachung

Beispiel Risikobewertung:

Überwacher..... Grauthoff, Winfried ...

Datum ▼ 12.09.2011 32 00:00

Beurteilungsart..... Risikobeurteilung LM (NRW) - Detaillierte Form

Punkte/Betriebsart. 40 Speisegaststätte

Risikopunkte (ZS)... 34

Risikopunkte (GS)... 74

Risikoklasse ▼ 7

Frist gem. Klasse... 18 Monat(e)

Letzte Beurteilung

Punkte/Klasse..... 0 I

Auswertung

Risikokategorie 4

Bezeichnung (max. Punkte)	Risiko	Wert	Begründung
Risikopunkt			
Bezeichnung (max. Punkte)			
Werteingabe			
Bemerkung			
Bezeichnung (max. Punkte)			
Risiko			
Wert			
Begründung			
Hauptmerkmal I			
Betriebsart (120)			
1. Risikokategorie (100)			
- s. Betriebsart			
2. Produktrisiko (20)			
	10	mittel	...
Hauptmerkmal II			
Verlässlichkeit des Unternehmens (15)			
1. Einhaltung LM-rechtlicher Bestimmungen (5)			
	1	gut	...
2. Rückverfolgbarkeit (3)			
	2	befriedigend	...
3. Mitarbeiterschulung (7)			
	2	gut	...
Hauptmerkmal III			
Betriebliches Eigenkontrollsystem (25)			
1. HACCP-basierte Verfahren (12)			
	6	befriedigend	...
2. Eigenkontrolluntersuchungen (5)			
	2	befriedigend	...
3. Temperatureinhaltung (Kühlung) (8)			
	2	gut	...
Hauptmerkmal IV			
Hygienemanagement (40)			
1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung) (5)			
	1	gut	...
2. Reinigung und Desinfektion (8)			
	2	gut	...
3. Personalhygiene (11)			
	0	sehr gut	...
4. Produktionshygiene (13)			
	4	gut	...
5. Schädlingsbekämpfung (3)			
	2	befriedigend	...

Grundlage: Allgemeine Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung (AVV Rüb)













Bericht über eine Kontrolle gemäß Art. 9 VO (EU) 2017/625

<u>Betrieb:</u> <div style="background-color: lightblue; height: 20px; width: 100%;"></div> <div style="background-color: lightblue; height: 20px; width: 100%;"></div> <p>59269 Beckum WAF-9500027</p>	<u>Durchführende Behörde:</u> Kreis Warendorf Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Waldenburger Straße 2 48231 Warendorf Tel.-Nr.: 02581-53-3901 Fax-Nr.: 02581-53-3999 E-Mail: amt39@kreis-warendorf.de Datum/Uhrzeit: 17.08.2020 von 13:30 bis 14:00 Uhr
<u>Ansprechpartner vor Ort:</u>	<u>Behördenvertreter:</u> Axel Rethmeier Tel.-Nr: 02581/533932
<u>Weiteres Betriebspersonal:</u> Frau	<u>Weiteres Kontrollpersonal:</u>
Zweck der amtlichen Kontrolle: planmäßige Routinekontrolle (gebührenrelevant)	Betriebsart Risikopunkte: 40 / Punkte Produktrisiko: 10
Kontrollierte Betriebsart/en: Bäckereifiliale und (eigenständige) -verkaufsabteilung	

I. Kontrollierte Kontrollbereiche/Einrichtungen (Inventar / Mobiliar)

Verkauf, Vorbereitungsraum

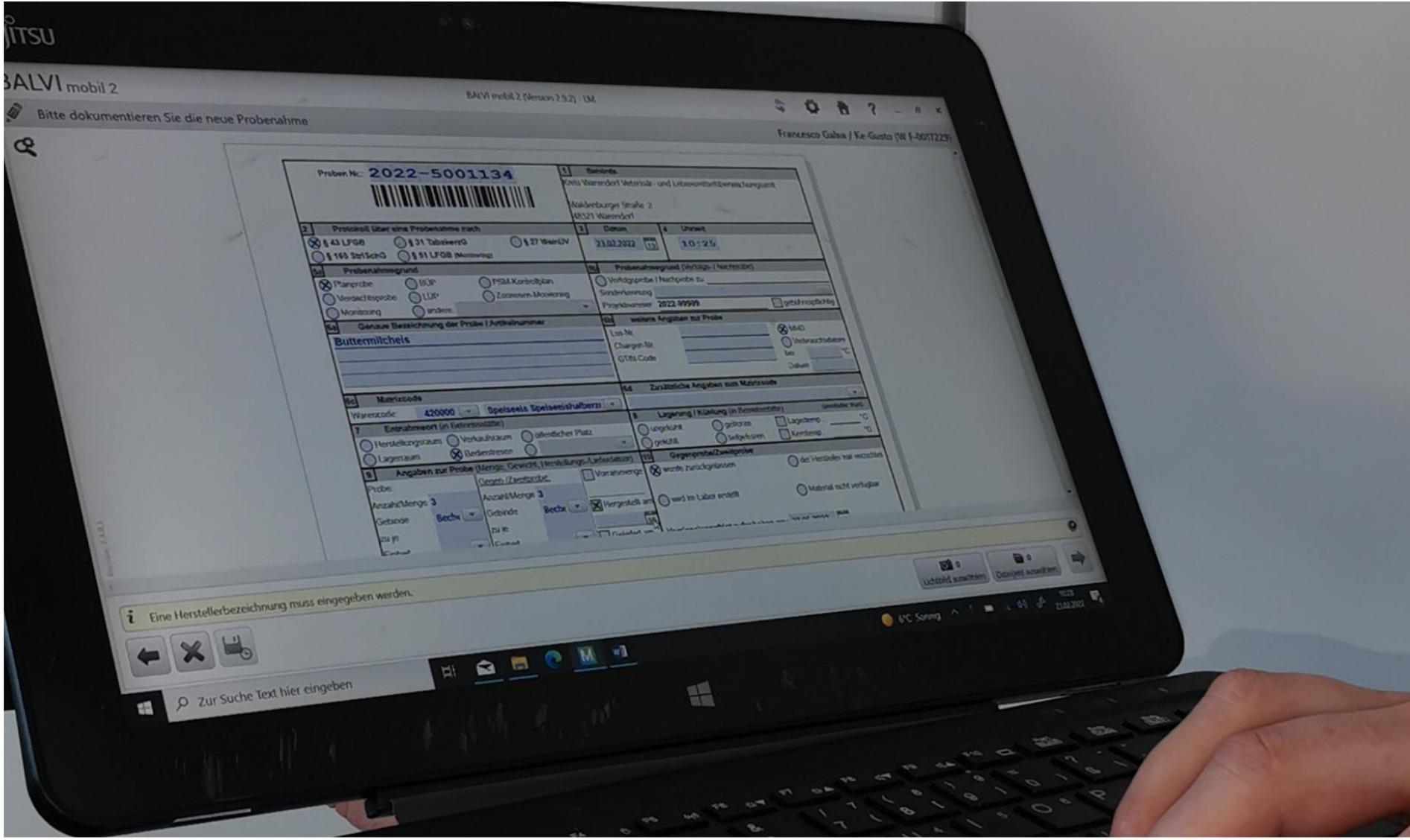
II. Kontrollierte Punkte/Angewandte Kontrollmethoden

✓ = kontrolliert ■ = nicht kontrolliert ○ = nicht zutreffend					
01 Hygiene (-management, betriebliche Eigenkontrolle)		02 Hygiene allgemein (Betriebshygiene)		03 Zusammensetzung -nicht mikrobiologisch	
1. Mitarbeiterschulung	✓	1. Bauliche Beschaffenheit	✓	Untersuchung von Produkten	○
2. Rückverfolgbarkeit	✓	2. Personalhygiene	✓	04 Kennzeichnung / Aufmachung	
3. Schädlingsbekämpfung	✓	3. Produktionshygiene	✓	Kennzeichnung	✓
4. Reinigung / Desinfektion	✓	4. Temperatureinhaltung	✓	05 Andere Kontrollpunkte	○
5. HACCP-Verfahren	✓				

III. Kontrollerggebnis (Feststellungen zu allen kontrollierten Räumen und Punkten)

Verkauf

- Verstoß: Der Fußboden war in den Rand- und Eckbereichen, sowie unter und hinter den Einrichtungen verunreinigt.



ITSU

BALVI mobil 2

BALVI mobil 2 (Version 2.3.2) LM

Bitte dokumentieren Sie die neue Probenahme

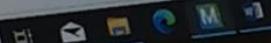
Francesco Galia / Ke-Gesta (01 4-9077229)

Proben Nr.: 2022-5001134 		Behörde Kreis Warendorf Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Naldenburger Straße 2 48321 Warendorf	
Prüfungstyp über eine Probenahme nach <input checked="" type="checkbox"/> § 43 LFGB <input type="checkbox"/> § 31 Tabakerzeugnisse <input type="checkbox"/> § 165 ZertSchG <input type="checkbox"/> § 91 LFGB (Mehrwahl)		Datum 23.02.2022	Uhrzeit 10:25
Probenahmeort <input checked="" type="checkbox"/> Planprobe <input type="checkbox"/> BUP <input type="checkbox"/> PSM-Kontrollplan <input type="checkbox"/> Verdachtsprobe <input type="checkbox"/> LUP <input type="checkbox"/> Zoonosen-Monitoring <input type="checkbox"/> Monitoring <input type="checkbox"/> andere		Probenahmezeitpunkt (Art/Anzahl / Hersteller) Vorfallgründe / Nachprobe zu Sondernummer Probennummer 2022 99999 <input type="checkbox"/> gefährlich	
Genauere Bezeichnung der Probe / Artikelnummer Buttermilchreis		Weitere Angaben zur Probe Lot-Nr. <input checked="" type="checkbox"/> M-G Chargen-Nr. <input type="checkbox"/> Verbrauchsdatum GTN-Code <input type="checkbox"/> Los <input type="checkbox"/> Datum	
Matrixcode Warencode 420000 Speiseeis Speiseeis (Halbfabrikat)		Zusätzliche Angaben zum Matrixcode	
Erstnahmewert (in Betriebsstätte) <input type="radio"/> Herstellungszentrum <input type="radio"/> Verkaufszentrum <input type="radio"/> öffentlicher Platz <input type="radio"/> Lagerzentrum <input checked="" type="checkbox"/> Betriebsraum		Lagerung / Kühlung (in Betriebsstätte) gemessene Temp.	
Angaben zur Probe (Menge, Gewicht, Herstellungs-/Lieferdatum) Probe: Anzahl/Menge 3 Gebinde: Becks <input checked="" type="checkbox"/> Hergestellt am Probe: Anzahl/Menge 3 Gebinde: Becks <input type="checkbox"/> Vorabhergestellt		Gegensatz-Zweigprobe <input checked="" type="checkbox"/> wurde zurückgelassen <input type="checkbox"/> der Hersteller hat weggeworfen <input type="checkbox"/> wird im Labor erstellt <input type="checkbox"/> Material nicht verfügbar	

Eine Herstellerbezeichnung muss eingegeben werden.



Zur Suche Text hier eingeben



Lichtbild zurückwählen Dokument aktivieren

6°C Sonntag 10:23 23.02.2022









Das CVUA-MEL untersucht Proben von Lebensmitteln, Futtermitteln, kosmetischen Mitteln sowie Gegenständen des täglichen Bedarfs (dies sind z.B. Haushaltsgeschirr, Kleidung, Spielzeug, Reinigungsmittel, aber auch Lebensmittelverpackungen) im Auftrag der Kreise und kreisfreien Städte, des Landes NRW oder des Bundes auf Übereinstimmung mit den rechtlichen Anforderungen (u.a. Lebensmittelgesetz, Eichgesetz, Chemikaliengesetz), um die Bürgerinnen und Bürger vor gesundheitlichen Schäden oder Gefahren sowie vor Irreführung und Täuschung zu schützen.

Zahlen zur Lebensmittelüberwachung im Kreis Warendorf:

Betriebszahlen:

- Betriebe, die der Überwachung unterliegen: 3190
- Betriebe mit regelmäßiger Kontrollfrist: 2385
- davon größere Betriebe: 4
(DMK, Stockmeyer, Vosso, LR)
- Plankontrollen / Jahr Soll: 1650

Zahlen zur Lebensmittelüberwachung im Kreis Warendorf:

Kontrollen (im Corona-Jahr) 2020:

insgesamt:	1530
davon Plankontrollen:	867
Geb.-pfl.Nachk.:	49
Anlassbez. Kontr.:	603
Plankontrollen Soll:	1423
Plankontrollen Ist:	867
Erfüllungsgrad Kreis Warendorf:	61 %
Durchschnitt NRW:	54 %

Zahlen zur Lebensmittelüberwachung im Kreis Warendorf:

Proben (im Corona-Jahr) 2020:

„Ist“ insgesamt: 1332

„Soll“ nach AVV-Rüb: 1530
(5,5 Proben pro 1000
Einwohner)

Erfüllungsgrad Kreis Warendorf: 87 %

Durchschnitt NRW: 71 %

**Vielen Dank für
Ihre
Aufmerksamkeit!**

