

Lebensmittelkontrolle

„gut vorbereitet statt überrascht“

AGENDA

1. Zentrale Fakten

2. Ablauf

3. Weitere Erfordernisse

4. Rechte und Pflichten

5. Strafbestimmungen

6. Parteibescherden

7. Top 10 Gründe für Beanstandungen

8. Fragen

ZENTRALE FAKTEN



Risikobasierte Kontrollen



Unangekündigt, während der üblichen Betriebs- und Öffnungszeiten



Erfassung im ALIAS



Bei Beanstandung/Mängel erhält das Unternehmen einen Kontrollbericht



Abschluss der Kontrolle nach Behebungsbericht seitens des Unternehmens

ABLAUF

1. Vorstellung

- Vorweisen des Dienstausweises durch das Aufsichtsorgan
- Duldungs- und Auskunftspflicht des Betriebes

2. Betriebsrevision

- Systematische Kontrolle (dem Warenfluss folgend)
- Risikobasierte Prüfung in 4 Modulen

ABLAUF

4 MODULE DER KONTROLLE

Modul 1

Prüfung der baulichen Gegebenheiten, Geräte und technische Anlagen

- Böden, Wände, Decken, Fenster, Türen, Flächen, ...
- Belüftung/ Beleuchtung
- Handwaschgelegenheiten
- Umkleideräume
- Personaltoiletten
- Gebrauchsgegenstände, Anlagen, Geräte und Maschinen

Modul 2

Beurteilung des Warenzustands und den korrekten Umgang mit Waren

- Kontaminationsrisiko
- Kennzeichnung
- Temperaturen
- Verpackungsmaterial
- Abfälle
- Umgang mit speziellen Lebensmitteln

Modul 3

Überprüfung der Einhaltung von Hygienestandards und der Schulungen

- Reinigung/ Desinfektion
- Schädlinge und Tiere
- Personalhygiene
- Schulungsumsetzung

Modul 4

Sorgfältige Kontrolle aller relevanter Dokumente und Aufzeichnungen

- Wareneingangskontrolle
- Reinigungs- und Desinfektionsplan
- Temperaturen
- Personal- und Hygieneschulung
- Trinkwasseruntersuchung/ Wasseraufbereitungsanlagen
- HACCP - gestützte Verfahren
- Allergeninformationen
- Rückverfolgbarkeit
- etc.

ABLAUF

3. Probenziehung (bei Bedarf)

- Entnahme von amtlich verschlossenen Proben
- Analyse durch AGES oder Landesuntersuchungsanstalten
- Hinterlegung einer versiegelten Gegenprobe im Betrieb

4. Abschluss

- Erstellung eines Kontrollberichts
- **Ohne Beanstandung:** Abschluss der Kontrolle
- **Bei Mängeln:** Frist zur Behebung (Nachkontrolle möglich)
- **Bei schweren Mängeln:** Bescheid, Verwaltungsanzeige und kostenpflichtige Nachkontrolle

WEITERE ERFORDERNISSE

Schutz vor Täuschung

Auslobungen auf Speisekarten oder Homepages dürfen nicht irreführend sein. Sie müssen mit den tatsächlich angebotenen Lebensmitteln übereinstimmen.

Beispiele:

- **Wiener Schnitzel** deklarieren, aber Schweinefleisch statt Kalbfleisch servieren
- **Eier vom regionalen Bauernhof** ausloben, jedoch Ware über den Großhandel beziehen
- **Hausgemachte Lasagne** bewerben, obwohl es sich um ein industrielles Convenience-Produkt handelt

WEITERE ERFORDERNISSE

Rückverfolgbarkeit

- in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen sicherzustellen
- Lieferanten und Kunden müssen identifiziert werden können
- "Ein Schritt zurück und ein Schritt vor"

Beispiele:

- **Lieferscheine und Rechnungen** lückenlos chronologisch ablegen
- **Chargennummern bei Fleisch** dokumentieren
- **Originaletiketten beim Umverpacken** aufbewahren oder übertragen
- **Produktionsprotokolle für Eigenware** erstellen
- **Allergenmanagement:** Lebensmittelunternehmen müssen für jedes hergestellte Produkt oder jede Produktgruppe über Unterlagen verfügen, aus denen die allergenen Zutaten eindeutig ersichtlich sind.

WEITERE ERFORDERNISSE

Speiseabfälle - Tierische Nebenprodukte

... sind ganze Tierkörper, Teile davon oder andere tierische Erzeug-nisse, die nicht für den menschlichen Verzehr bestimmt sind.

Hygienekontrollen umfassen die innerbetriebliche Trennung und Lagerung, die Kennzeichnung und der Nachweis der Abgabe von TNP an geeignete Betriebe.

Beispiele:

- **Küchen- und Speiseabfälle** trennen und ordnungsgemäß sammeln
- **Abgelaufene Fleischwaren** als TNP deklarieren
- **Altfette und Frittieröle** in speziellen Sammelbehältern lagern und durch zertifizierte Entsorger abholen lassen
- **Eierschalen und Knochenreste** als tierische Nebenprodukte behandeln
- **Verdorbene Milchprodukte** aussortieren

RECHTE UND PFLICHTEN

Die Kontrollorgane sind befugt:

- Grundstücke, Gebäude und Transportmittel zu betreten
- Auskünfte zu verlangen und Personen zu befragen
- Geschäftsunterlagen einzusehen und Kopien anzufertigen
- Proben zu entnehmen

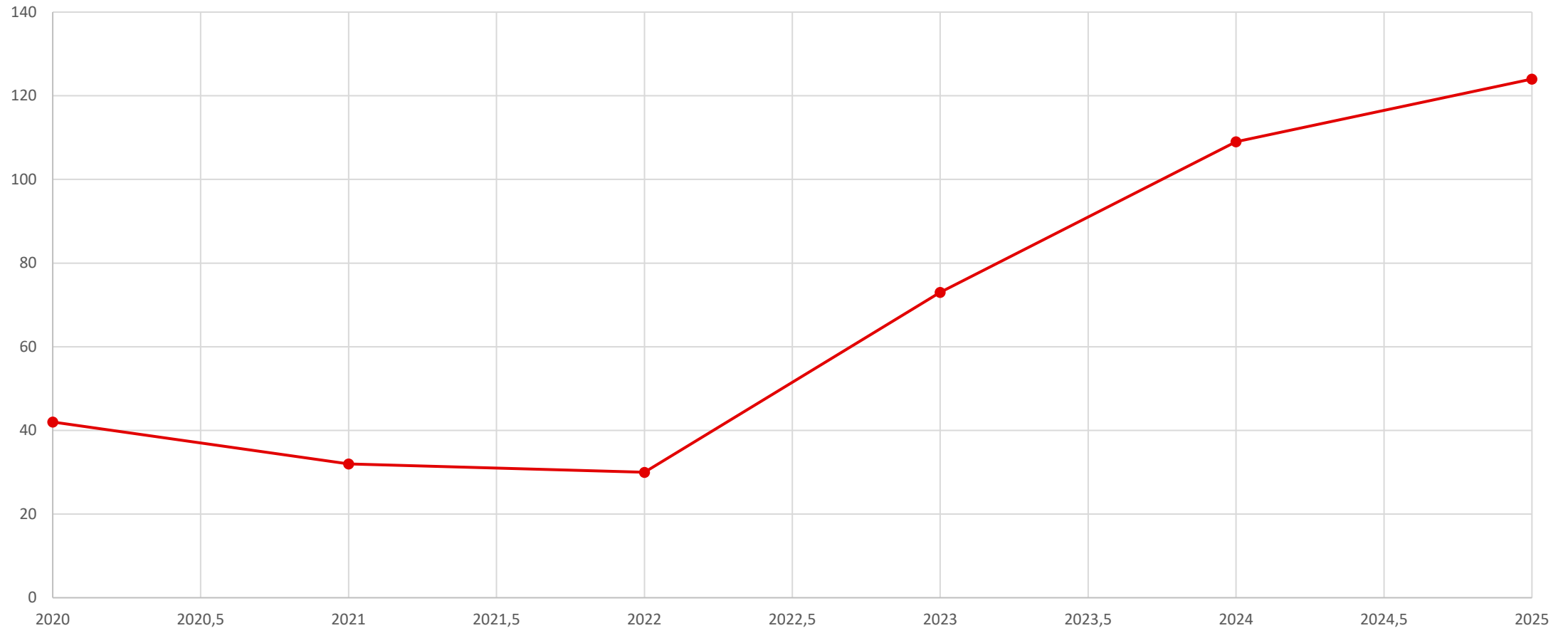
Die Lebensmittelunternehmer sind verpflichtet:

- Kontrollvorgänge zu dulden und zu unterstützen
- Einsichtnahme in relevante Unterlagen zu ermöglichen
- Erforderliche Auskünfte zu erteilen
- Unterlagen und Auskünfte bei Bedarf nachzureichen

STRAFBESTIMMUNGEN

- Verwaltungsstrafen bis zu € 35.000 (im Wiederholungsfall bis zu € 70.000)
- In der Praxis liegen die Verwaltungsstrafen abhängig von der Verletzung der Rechtsvorschrift im Bereich von einigen hundert Euro, zuzüglich der Untersuchungskosten.
- Einspruch gegen Strafverfügung bei ausstellender Behörde
- Beschwerde gegen Strafkenntnis
- Kosten für zusätzliche Kontrollen (z.B. Probenziehung, Nachschau) hat Unternehmen zu tragen

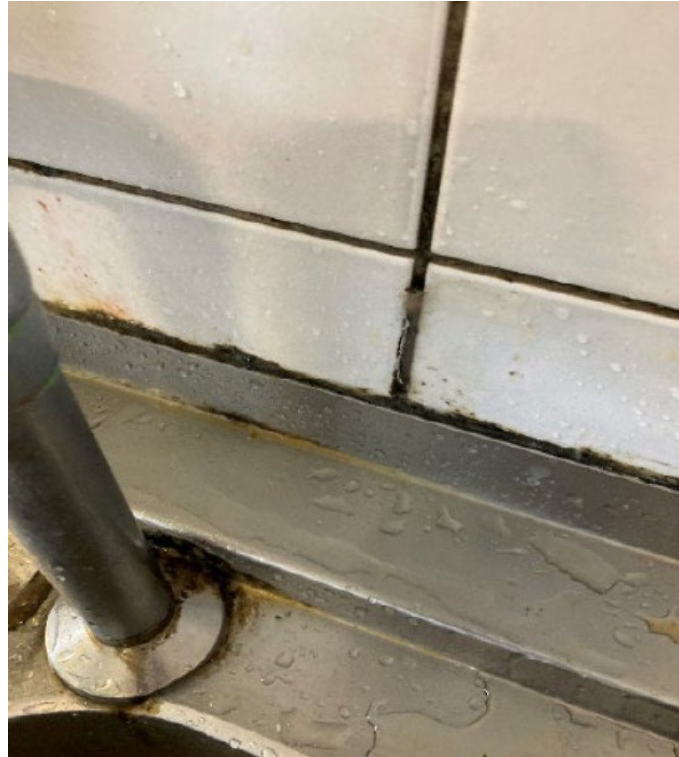
PARTEIBESCHWERDEN



Anzahl der Kontrollen aufgrund von Parteienbeschwerden (Quelle: Umweltinstitut)

Die Top 10 Gründe für Beanstandungen

1. Mängel in der allgemeinen Betriebshygiene



2. Mängel im Hygienemanagement (HACCP, Dokumentation)



3. Kennzeichnung & Irreführung



4. Unzureichende Personalhygiene



5. Bauliche Mängel



6. Falsche Lagerung und Lagerungstemperaturen



7. Kreuzkontaminationen



8. Mangelhafte Reinigung von Geräten und Küchenwerkzeug



9. Schädlingsbefall und Lösungen



10. Umgang mit Abfällen



Fragerunde

Bitte um euren Austausch

Vielen Dank!

Bei Fragen melden Sie sich gerne:

Mag. (FH) Kerstin Biedermann-Smith

Spartengeschäftsführerin

+43 5522 305 275

+43 5522 305

biedermann-smith.kerstin@wkv.at

Kerstin Wirrer LL.B

Referentin

+43 5522 305 273

+43 5522 305

wirrer.kerstin@wkv.at