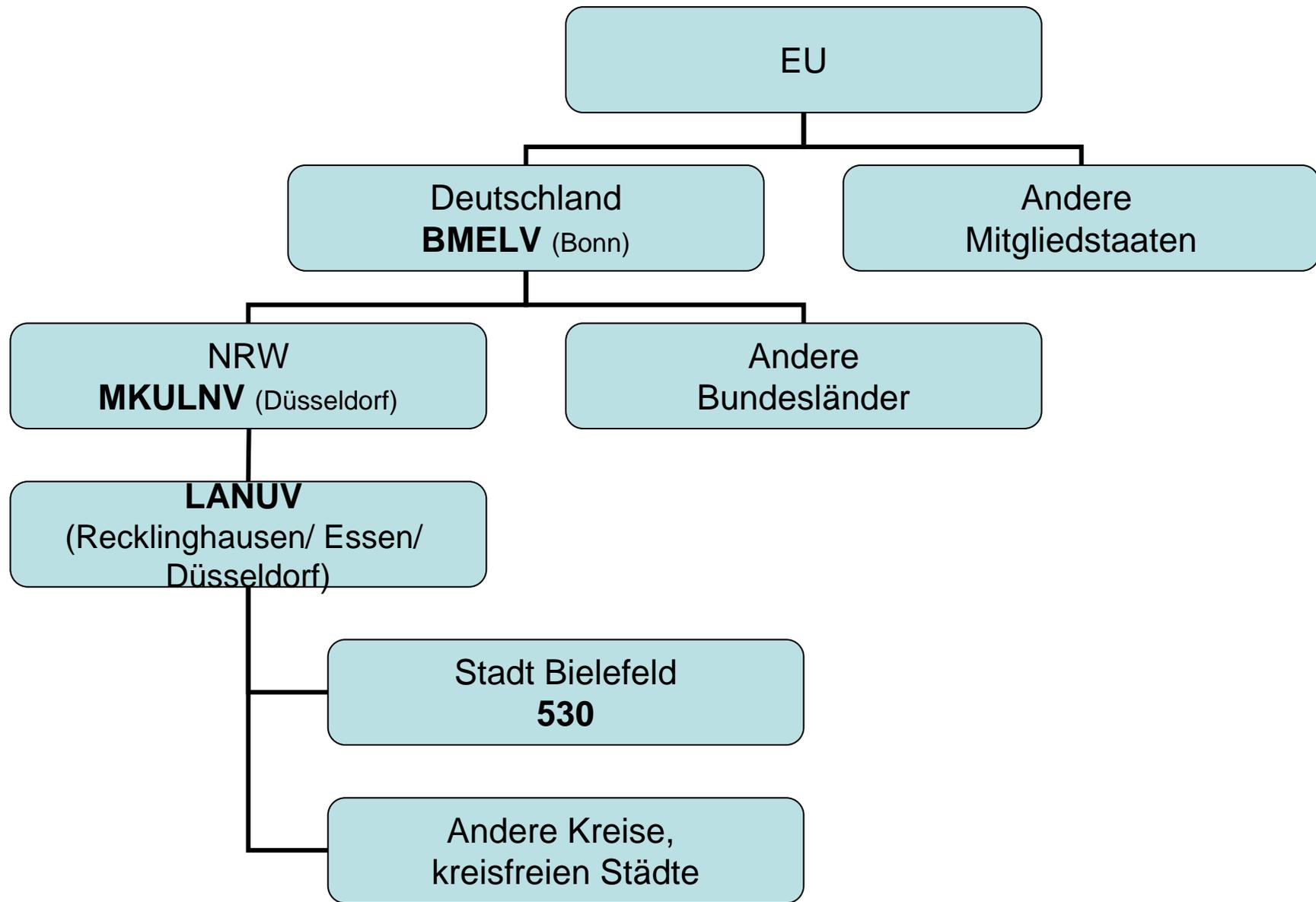


Die Lebensmittelüberwachung in der Stadt Bielefeld

**Darstellung der Tätigkeiten,
insbesondere unter
Berücksichtigung der
Kontrollen und Probenahmen**



Überwachungsbereiche

- Lebensmittel
- Kosmetika
- Bedarfsgegenstände
- Tabakwaren
- Futtermittel

Rechtliche Vorgaben

- Betriebskontrollen nach vorgegebener Risikobewertung 2010
 - 2764 Plankontrollen
 - 1192 außerplanmäßige Kontrollen
- 5,0 Proben/ 1000 Einwohner Lebensmittel
- 0,5 Proben/ 1000 Einwohner BG/ Kosm.
entspricht für Bielefeld insgesamt ca. 1800 Proben
 - ca. 1640 Proben Lebensmittel
 - ca. 160 Proben Bedarfsgegenstände/ Kosmetika

Kontrollpunkte im Rahmen einer Betriebsüberprüfung

- Betriebshygiene (Räume, Geräte)
- Produktionshygiene (Herstellung und Umgang mit LM)
- Bauliche Beschaffenheit
- Personalhygiene (u.a. IfSG)
- Eigenkontrollen
- Kennzeichnung

Eigenkontrollen

- Risikoanalyse (HACCP)
- Reinigung und Desinfektion
- Schädlingsbekämpfung
- Wareneingang
- Lagerung (Temperatur, MHD)
- Produktion (CCPs)
- Verpackung
- Transport/ Warmhalten

Eigenkontrollen

Gute Herstellungspraxis und Leitlinien (Auszug)

- DeHoGa-Leitlinie
- Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepaxis (Diakonie, Caritas)
- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in ortsveränderlichen Betriebsstätten
- Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in Konditoreien
- HDE-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis im Einzelhandel
- Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Anwendungsbereich der LMHV (Verkaufsbereich) in Fleischereibetrieben
- Leitlinie Temperaturanforderungen Einzelhandel
- Leitlinie für eine „Gute Lebensmittelhygiene-Praxis“ im Bäcker- und Konditorenhandwerk
- HACCP-Konzept für handwerklich strukturierte Fischverarbeitende Betriebe
- HACCP-Konzept für handwerklich strukturierte Milchverarbeitungsbetriebe
- Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in Kühlhäusern
- Leitlinien zur Herstellung kosmetischer Mittel

Überprüfung der Kennzeichnung

- Verkehrsbezeichnung
- Zutaten
 - Zusatzstoffe
 - Mengenkennzeichnung
 - Allergene
 - GVO
 - Neuartige Lebensmittel
- Kühlhinweise
- Füllmenge
- Mindesthaltbarkeits-/ Verbrauchsdatum
- Chargenkennzeichnung

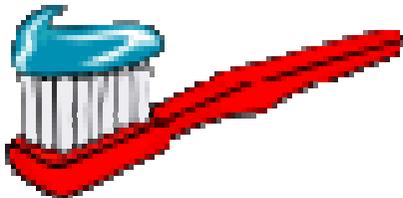
Bedarfsgegenstände

- Verpackungen
- Gegenstände zum Verzehr vom LM
- Gegenstände zum Kochen, Braten, Backen, Grillen
- Spielwaren, Scherzartikel
- Bedarfsgegenstände zur Reinigung und Pflege sowie sonst. Haushaltschemikalien
- Bedarfsgegenstände mit Körperkontakt und zur Körperpflege



Kosmetika

- Mittel zur Hautreinigung
- Mittel zur Hautpflege
- Mittel zur Beeinflussung des Aussehens
- Mittel zur Haarbehandlung
- Nagelkosmetik
- Reinigungs- und Pflegemittel für Mund, Zähne und Zahnersatz
- Mittel zur Beeinflussung des Körpergeruchs und zur Vermittlung von Geruchseindrücken



Bielefelder Bürger

- Beratungen bei Betreibern
- Allgemeine Verbraucheranfragen
- Bürgerbeschwerden
- Auskunft nach dem Verbraucherinformationsgesetz
- Geplant: „Kontrollbarometer“

Kontrollbarometer

Ziele der

Verbraucherschutzministerkonferenz:

- *Bundeseinheitlich, rechtlich verankerte Beurteilungsgrundlage*
- *Kostenneutralität*
- *Verständlich für den Verbraucher*
- *Aktualität und Sachlichkeit der Information*
- *Anreize zur Verbesserung für den Lebensmittelunternehmer*

Kontrollbarometer

Anwendungsbereich:

- 1. Stufe Gastronomie (ab 1.1.2012)
- 2. Stufe Bäckerei und Metzgerei/Fleischerei
- 3. Stufe Gemeinschaftsverpflegung und Caterer
- 4. Stufe Einzelhandel
- 5. Stufe andere Betriebe mit direkter Abgabe
- 6. Stufe weitere Betriebe ohne direkte Abgabe an Verbraucher (z.B. industrielle Hersteller)
- 7. Stufe Wochenmärkte

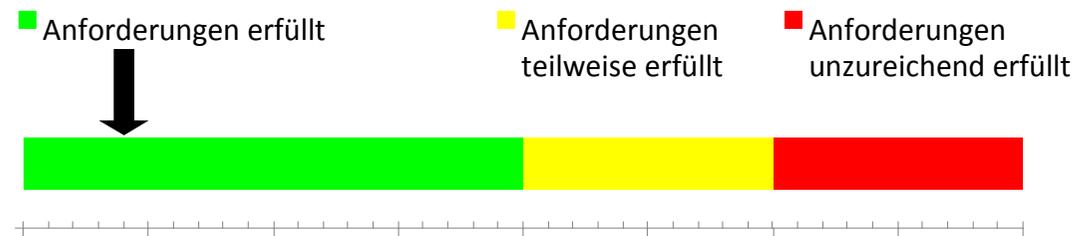
Kontrollbarometer

Grundlage der Bewertung

- Ergebnis der Risikobewertung nach einer Betriebskontrolle
- Zu bewertende Merkmale:
 - Personalschulungen,
 - Eigenkontrollsysteme,
 - Temperaturkontrollen,
 - bauliche Beschaffenheit,
 - Personal- und Produktionshygiene

Kontrollbarometer

Graphische Darstellung



Kontrollbarometer

**Information über Ergebnisse von Betriebskontrollen
der amtlichen Lebensmittelüberwachung**

Anschrift zuständige Behörde	Anschrift Betrieb
	verantwortl. Lebensmittelunternehmer:

Kontrollbarometer

letztes Kontrollergebnis vom:

■ Anforderungen erfüllt ■ Anforderungen teilweise erfüllt ■ Anforderungen unzureichend erfüllt

Kontrollergebnis vom: [Bar chart]

Kontrollergebnis vom: [Bar chart]

Kontrollergebnis vom: [Bar chart]

Kontrollergebnis vom: [Bar chart]

Überprüft und bewertet wurden Hygienemanagement, Eigenkontrollen, Betriebsführung

Stempel Behörde