

# EU-Kontroll-Verordnung – Sicht des Handels

## Inhaltsverzeichnis

- Amtliche Kontrolle im Handel
- Schwerpunkt Amtliche Probeentnahme
- Sonstige Kontrollen im LEH
- Aktuelle Themen (Muscheln, Sushi, Mehrwegnetze)

## Wer spricht

### **Über den Verband**

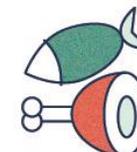
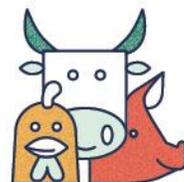
Der Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. (BVLH) ist als Bundesfachverband im Handelsverband Deutschland (HDE) für die Lebensmittelfacharbeit verantwortlich. Er hat Büros in Berlin und Brüssel mit insgesamt zehn Kolleginnen und Kollegen.

### **Aufgaben des BVLH**

Aufgabe des BVLH ist vor allem die Interessenwahrung der Unternehmen des Lebensmittelhandels gegenüber Gesetzgebung, Behörden und Öffentlichkeit. Gleichzeitig unterstützt der BVLH die Unternehmen des Lebensmittelhandels bei rechtlichen Fragen des Tagesgeschäftes. Als Schnittstelle versteht sich auch der BVLH. Er bündelt die gemeinsamen Interessen der Branche und er vertritt sie gegenüber Medien, Politik und Anspruchsgruppen.

# Der Lebensmittelhandel...

- versorgt **84 Millionen** Menschen in **41 Millionen** Haushalten in Deutschland mit mehr als 37.000 Geschäften (2022)
- gibt **1.3 Millionen Beschäftigten** in **105.000 Geschäften** Arbeit (2022)
- hat ein **Umsatzsteueraufkommen von 30 Mrd. Euro** (vor Abzug der Vorsteuer)
- zahlt **Sozialabgaben** in Höhe von **4,7 Mrd. Euro** sowie betriebliche Steuern und Abgaben in Höhe von **1 Mrd. Euro** (2018)



# Amtliche Kontrollen

# Jedes fünfte Lebensmittel wird beanstandet

Von [Thomas Faltin](#) - 19. September 2019 - 15:06 Uhr

Die Kontrolleure der baden-württembergischen Lebensmittelüberwachung haben ihren Jahresbericht vorgelegt: Kritik gibt es bei 19 Prozent der untersuchten Proben – aber nur bei 0,3 Prozent der Fälle war die Gesundheit der Verbraucher gefährdet.



Wer eine Kokosnuss öffnet, erlebt nicht selten eine böse Überraschung.

*Foto: Adobe  
Stock/yakovlevadaria*

## Risikoorientierte Probenzahlen

Von jedem Lebensmittel kann ein Risiko ausgehen, die Gesundheit des Verbrauchers zu gefährden. Dieses Risiko ist als umso größer anzusehen, je häufiger eine die Gesundheit beeinträchtigende Gefahr in der betreffenden Produktart vorkommt und je schwerer die Auswirkungen bei Eintritt der Gefahr sind.

Für die risikoorientierte Probenahme bedeutet dies: höhere Risikostufe eines Produktes = höhere Probenzahl.

Mit dem Konzept zur Ermittlung der risikoorientierten Probenzahlen sollen landesweit einheitliche und nachvollziehbare Bewertungskriterien und Berechnungsgrundlagen für den Bereich der Lebensmittel festgelegt werden.

## Schwerpunkt Probeentnahme

Bericht über eine Probenahme	Lebensmittelüberwachungsbehörde  Telefon: 07561 98205710 E-Mail: vet@rv.de	Probenidentifikationsnummer (PIN) 1277231 	Eingangsvermerk CVUA mit Probe-Nr.																
	1 Hersteller/Importeur/Verantwortlicher nach LMIV (postalische Anschrift) * <input checked="" type="checkbox"/> Erzeuger/Hersteller/Inverkehrbringer <input type="checkbox"/> Importeur <input type="checkbox"/> Lieferant/Exporteur <input type="checkbox"/> selbst hergestellt 	2 Probenahme bei (Betrieb/Verfügungsberechtigter; postalische Anschrift)   Exportbetriebsnummer:  Verantwortlicher Inverkehrbringer (sofern abweichend von 1) <input type="checkbox"/> BG1 <input type="checkbox"/> BG2																	
3 Betriebsart 4010100 Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung (incl. Supermarkt)																			
4 Bezeichnung der Ware <input checked="" type="checkbox"/> Packung/Etikett/Beleg <input type="checkbox"/> Schild an der Ware <input type="checkbox"/> mündl. Angabe von: _____ Waren-code 02 Joghurt <i>Welche Sorte ?</i>																			
5 Temperatur gemessen: _____ Geräte-Thermometer: 5 °C <input checked="" type="checkbox"/> Umgebens-/Raumtemperatur <input type="checkbox"/> Produkttemperatur <input type="checkbox"/> Oberflächentemperatur Typ d. aml. Messgerätes: _____		6 Datum und Raum Probenahme Datum 05.03.2024 Uhrzeit 08:30 <input type="checkbox"/> Selbstbedienung <input checked="" type="checkbox"/> Verkaufsraum																	
7 Datumsangabe Herstellungs-/Erzeugungsdatum Abfüll-/Abpackdatum Mindesthaltbarkeitsdatum 25.03.2024 Verbrauchsdatum laut Angabe <input type="checkbox"/> mündlich <input checked="" type="checkbox"/> auf Verpackung <input type="checkbox"/> auf Schild	8 Mengenangabe Gebinde <i>Grammatur ?</i> <table border="1"> <tr> <td>Probenmenge</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>2 x</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>davon Gegenprobe:</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>1 x</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Restmenge</td> <td><input checked="" type="checkbox"/></td> <td>x</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>bezogene / hergestellte Menge</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>x</td> <td></td> </tr> </table>	Probenmenge	<input checked="" type="checkbox"/>	2 x	2	davon Gegenprobe:	<input checked="" type="checkbox"/>	1 x	2	Restmenge	<input checked="" type="checkbox"/>	x	30	bezogene / hergestellte Menge	<input type="checkbox"/>	x		9 Grund der Probenahme <input checked="" type="checkbox"/> Planprobe <input type="checkbox"/> Verdachtsprobe <input type="checkbox"/> Verfolgprobe (Nachprobe/Vergleichsprobe) zu PIN: _____ <input type="checkbox"/> Importprobe <input type="checkbox"/> Export nach _____ <input type="checkbox"/> Schwerpunkt: _____	
Probenmenge	<input checked="" type="checkbox"/>	2 x	2																
davon Gegenprobe:	<input checked="" type="checkbox"/>	1 x	2																
Restmenge	<input checked="" type="checkbox"/>	x	30																
bezogene / hergestellte Menge	<input type="checkbox"/>	x																	
10 Angebotsform und Verpackung der Ware <input checked="" type="checkbox"/> Fertigpackung/vorverpacktes Lebensmittel <input type="checkbox"/> lose Ware: <input type="checkbox"/> Packung beiliegend Ware war verpackt in: <input type="checkbox"/> Papier/Pappe <input type="checkbox"/> Kunststoff <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Glas/Keramik <input type="checkbox"/> Verbundfolie <input type="checkbox"/> Metall																			
11 Identifizierung der Probe ggf. über Los-/Chargennummer <i>?</i>		ggf. Artikel-Nr. der Ware/GTIN (EAN) <i>?</i> ggf. Zulassungsnummer																	

## Information über die Entnahme einer amtlichen Probe

Nach den uns vorliegenden Informationen sind Sie Hersteller/Inverkehrbringer des Erzeugnisses, das

am: 22.02.2024 um: 10.46 Uhr

in dem Betrieb:



als amtliche Probe  
mit der

Probenahmegrund: Planprobe

- amtl. Probe-Nr.:

24-141524-018-00005

- Bezeichnung:

Brotbelag in Scheiben auf Basis von Kokosnussöl

 My Veggie Gouda-Ölschmack Pflanzl. Scheiben

- MHD / Verbrauchsdatum:

31.03.2024

- Los / Chargennummer:

- EAN Code:

- Angebotsform:

Verpackt

entnommen wurde.

Produktbezeichnung  
Fehlende EAN

Lebensmittelüberwachung

Benachrichtigung über eine Probeentnahme nach § 43 Lebensmittel-,  
Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)

Produktbezeichnung  
(es gibt Erdbeer / Vanille /  
Schoko)  
Fehlende EAN

Sehr geehrte Damen und Herren,

durch die Lebensmittelüberwachungsbehörde der/s Landratsamt Kulmbach wurde in dem u. g. Betrieb eine amtliche Probe gemäß § 43 LFGB zur Kontrolle des Mykotoxingehalts entnommen. Die Erstellung der Gegenprobe erfolgt in diesem Fall gemäß § 5a der Zweiten Verordnung zur Änderung der Kontaminanten-Verordnung am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit aus der homogenisierten Sammelprobe.

Verkehrsbezeichnung des Produktes:	Milchmischgetränk mit Vollmilch [redacted] Schoko
Proben-ID:	L-KU-00006-24-MST
EAN-Code/GTIN:	43 M 50A 670 811
MHD/Verbrauchsdatum:	10.06.2024
Losnummer/Charge:	343 E 02
Tag der Probenahme:	05.02.2024
Betrieb, Entnahme- und Aufbewahrungsort; Ansprechpartner:	[redacted]
Datum der autom. Entsigelung:	2 Monate ab Probenahme und im Beanstandungsfall zusätzlich 1 Monat nach Gutachtenerstellung
Untersuchungsziele (unverbindlich, nicht abschließend):	Mykotoxine
Auskunft über die Zielrichtung der Untersuchung erteilt:	LGL Bayern - Dienststelle Erlangen - Eggenreuther Weg 43, 91058 Erlangen

Die Gegenprobe wird auf Verlangen des Herstellers auf dessen Kosten und Gefahr an einen von ihm bestimmten, nach

Neu entwickeltes Formular div. Behörden

Protokoll über eine Probenahme § 43 LFGB

Proben Nr.: <b>2024-8600230</b>				(Feld für Aufkleber Labor)  annehmendes Untersuchungsamt: <b>CVUA-RRW</b>
1 Entnahmebetrieb*		2 Behörde*		
GKZ: 05113000				
3 Datum/Uhrzeit*	4 Probenart*	5 Probenahmenvorschrift		
13.02.2024 / 14:30	Planprobe zu <input type="checkbox"/> gebührenpfl.			
6 Entnahmeort (in Betriebsstätte)*		7 Probentemperatur bei Entnahme		
Kontrollbereich: <b>Verkaufsraum</b> <input type="checkbox"/> Selbstbedienung	Entnahmeplatz:	Temperatur vorhanden: <b>3,8 °C</b>	Temperatur (Amtliche Messung):	
Angebotsform: <b>Verpackt</b>	Kennzeichnung lt.: <b>Verpackung/Etikett an der Ware</b>	<input type="radio"/> Kern <input checked="" type="radio"/> Oberfläche <input type="radio"/> Umgebung	°C	
8 Angaben zur Probe*		9 Weitere Angaben zur Probe/Probenkennung		
Bezeichnung: <b>Delikatess Truthahn Salami</b>	Herstellungsdatum:	Ursprungsstaat: <b>Deutschland</b>	<i>Jede Menge Info</i>	
Lieferdatum:	Lieferscheinnr.:	Chargennummer/ Herstellungsposten/ Losnummer/Partienummer/ Batch: <b>005993399</b>	<i>Leider kein Feld für EAN vorgesehen</i>	
Liefermenge:	Vorratsmenge:	Sonstiges:		
<input checked="" type="radio"/> Mindesthaltbarkeitsdatum: <b>26.02.2024</b>	<input type="radio"/> Verbrauchsdatum:	Sonstiges:		
bei: °C				
10 Angaben zur Probe (Menge, Gewicht)*		11 Gegenprobe/Zweitprobe/Parallelprobe (Menge/Gewicht)*		

# Notwendige Informationen bei Probeentnahmen

# Was wird benötigt!

- Genaue Produktbezeichnung  
Nur „Käse“, „Wurstwaren“, „Bordeaux“, „Joghurt“ etc. ist nicht eindeutig zu identifizieren, da es hier diverse Sorten gibt.
- Lieferantename / Herstellerangaben, wichtig zur Abgrenzung zwischen Marke und Eigenmarke.
- EAN/GTIN zur genauen Zuordnung des Artikels.
- MHD
- Losnummer / Charge
- Fotos von der Verpackung, damit bei fehlenden Angaben die Artikel richtig zugeordnet werden können.
- Hintergrund bei Verdachtsproben, Ziel der Untersuchung / Untersuchungsparameter

## Was wird benötigt – Teil 2!

- Verpackungsform / -menge  
(Dose, Glas, etc. resp. Gramm, Stückzahl, Liter)
- Temperaturangabe  
macht schnell erkennbar, ob es sich um TK- oder  
Frischware handelt
- Wichtig ist in jedem Fall die:

LESBARKEIT

**LESBARKEIT**

Perfekt

Niederschrift über eine  Probenahme  Probenannahme

(Überwachungsbehörde) [redacted] schutz und Veterinärwesen	ADV-Amtskennung: 031205	Datum: 23.07.2019	(Eingangsstempel / Tgb Nr.)
		Uhrzeit: 10:10	

Nr. der Probe: **HREG - HW - 0486 - 2019** 

[redacted] 010100 Lebensmittelgeschäft und (eigenständige) -verkaufsabteilung Orde: Matrixcode: <b>105556</b> Thunfisch Stück E [redacted]	<input type="checkbox"/> nicht gekühlt <input type="checkbox"/> gekühlt / gefroren bei _____ °C
	Probenahmegrund: <b>BÜP-Planprobe</b> Verfolgsprobe zur Tgb. Nr.: _____ Projektnummer: [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] Schwerpunkte: _____

Bei der Probenahme anwesendes Betriebspersonal:

Bezeichnung der Probe:  
**Thunfisch Steaks grätenfrei**

GTIN <b>4311501348871</b>	<input checked="" type="checkbox"/> mindestens haltbar bis (Ende) <b>11.03.2021</b>	Zusätzliche Angaben:
<input checked="" type="checkbox"/> Losnummer <b>VN057II047</b>	<input type="checkbox"/> zu verbrauchen bis:	bei <b>-18 °C</b>
<input type="checkbox"/> Chargennummer		

\*Angaben des Betriebsartenschlüssels kann auch nach der Probenahme erfolgen



# Was wird benötigt bei unverpackter Ware?

- Artikeldaten zur Zuordnung
- vorhandene Kennzeichnungselemente, Ggfls. auch Ordner oder Kladde erwähnen, zur Vermeidung der Beanstandung nach § 9 Abs. 8 ZZuIV.
- Am besten als Foto.



## Sonstige Kontrollen

## Wofür steht das QS-Prüfzeichen?

Das QS-Prüfzeichen steht für geprüfte Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln – vom Landwirt bis zur Ladentheke!



# QS QUALITÄT UND SICHERHEIT GMBH

- Über 150.000 zugelassene Betriebe im Bereich Fleisch und Fleischwaren
- Über 100.000 zugelassene Tierhaltungsbetriebe (Landwirtschaft)
- Ca.13.000 zugelassene Betriebe im Bereich Futtermittelwirtschaft
- Über 35.000 zugelassene Betriebe in der Systemkette Obst, Gemüse, Kartoffeln
- In 2023 ca. 30.000 Audits im Bereich Fleischwirtschaft und ca. 12.000 Audits im Bereich Obst, Gemüse, Kartoffeln.

**Das QS-Prüfzeichen steht für geprüfte Qualitätssicherung bei frischen Lebensmitteln – vom Landwirt bis zur Ladentheke!**



# Prüfsystematik Stufe LEH bei QS

## Prüfturnus

- Jährliches (angekündigtes) Audit der Zentrale
- Jährliche (unangekündigte) Prüfung der Bündel
  - Stichprobenartige Prüfung der Filialen
  - Auditumfang basierend auf Anzahl der Standorte, sowie des Status des Bündels (bedingt durch Erfolgsquote der Audits der vergangenen Prüfperiode)
- Bei Abweichungen vereinbaren von Korrekturmaßnahmen
- Bei Nicht-bestehen des Audits
  - Umsetzung der Korrekturmaßnahmen
  - Nachaudit innerhalb von 6 Wochen



**Checkliste Kombi-checkliste Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Obst, Gemüse, Kartoffeln**

Angaben zum Audit				
Systempartner				
Auditierte Standorte				
Zusätzliche Standortinformationen, z.B. Bündler, Kennnummern o.ä.				
Name der Auskunftsperson				
Systemaudit	Erstaudit		Folgeaudit	
Unangekündigtes Systemaudit	Ja		Nein	
Parallelaudit				
Auditdatum (von)			Auditdatum (bis)	
Auditanzfang (hh:mm)			Auditende (hh:mm)	
Auditdauer (hh:mm)				
Kombiaudit (Norm/Standard/Programm)				
Zertifizierungsstelle				
Nachname, Vorname des Auditors				
Wdh D-Abw./General-K.O.		Bemerkung wdh D-Abw./ General-K.O.		
Kommentare				
<b>Vorläufiges Auditergebnis</b>			<b>Anzahl der vereinbarten Korrekturmaßnahmen</b>	

Ort, Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift/en Auditor/en \_\_\_\_\_  
 Ich bestätige die Angaben zum Betrieb und zur Durchführung des Audits.  
 Eine Kopie des Auditberichts (mind. des Deckblattes) und des Maßnahmenplans habe ich erhalten.

Ort, Datum \_\_\_\_\_ Unterschrift Betriebsverantwortlicher \_\_\_\_\_



**Angaben zum Betrieb - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren**

Name des Betriebes	
Straße und Hausnummer	
Postleitzahl und Ort	
Telefon-/Telefaxnummer	
Email	
QS-Standortnummer (Filialnummer)	
QS-Identifikationsnummer	
Name des Verantwortlichen	
<input type="checkbox"/>	Onlinehandel

**Geltungsbereich - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren**

Produktionsart	Produktionsart-Nummer
Lebensmitteleinzelhandel Fleisch- und Fleischwaren	6001

**Zusatzinformationen - Lebensmitteleinzelhandel Fleisch und Fleischwaren**

**Angaben zur Handelsware**

<input type="checkbox"/>	Rindfleisch
<input type="checkbox"/>	Kalbfleisch
<input type="checkbox"/>	Schweinefleisch
<input type="checkbox"/>	Geflügelfleisch
<input type="checkbox"/>	Wurst (Roh-, Brüh- und Kochwurst)
<input type="checkbox"/>	Koch-, Pökelfleisch
<input type="checkbox"/>	Innereien

Betrieb: \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>	Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
* = Für dieses Kriterium ist unabhängig von der Bewertung anzugeben, anhand welcher Nachweise und/oder Prüfgegenstände die Einhaltung kontrolliert worden ist. # = Für dieses Kriterium muss die Korrekturmaßnahme bei einer Abweichung innerhalb von 28 Tagen erfolgen (gilt nur für Erzeugung und QS-GAP und FIAS!)									
a 2 Anforderungen an (zentrale) Vorgaben und Verfahren									
a 2.1 Allgemeine Systemanforderungen									
a 2.1.1	1		Zentrale Verantwortlichkeiten						
a 2.1.2	1		Ereignis- und Krisenmanagement						
a 2.1.3	1		Lebensmittelsicherheitskultur						
a 2.1.4	1		Eigenkontrollkonzept *						
a 2.1.5	1		Umgang mit Dokumenten						
a 2.2 Vorgaben zur Guten Herstellungs- und Hygienepraxis									
a 2.2.1	1		Kontaminationsrisiko/Fremdkörpermanagement						
a 2.2.2	1		Temperaturvorgaben und -dokumentation						
a 2.2.3	1		Mindesthaltbarkeitsdatum/Verbrauchsdatum						
a 2.2.4	1		Reinigung und Desinfektion						
a 2.2.5	1		Technischer/baulicher Zustand						
a 2.2.6	1		Schädlingsmonitoring/-bekämpfung *						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>	Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 2.2.7	1		Prüfmittelüberwachung						
a 2.2.8	1		Wasserqualität						
a 2.2.9	1		Verpackungsmaterial						
a 2.3 Vorgaben zu prozessspezifischen Anforderungen									
a 2.3.1	1		Wareneingangskontrolle *						
a 2.3.2	1		Lagermanagement						
a 2.4 Vorgaben zu Schulungen, Belehrungen, Unterweisungen									
a 2.4.1	1		Personalhygiene - Allgemeine Verhaltensregelungen						
a 2.4.2	1		Information über das QS-System						
a 2.4.3	1		D=K.O. Hygieneschulung/IfSG-Belehrung						
a 2.5 Vorgaben an Einkauf, Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung									
a 2.5.1	1		Zeichennutzung						
a 2.5.2	1		Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
a 2.5.4	1		D=K.O. Methodik der Rückverfolgbarkeit						
a 2.5.5	1		D=K.O. Prüfung der Rückverfolgbarkeit *						
a 2.5.6	1		Trennung und Identifizierung QS-Ware/Nicht-QS-Ware						
a 2.5.7	1		D=K.O. Überprüfung der QS-Lieferberechtigung von Lieferanten						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>	Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
<b>a 3 Anforderungen an die praktische Umsetzung</b>									
<b>a 3.1 Allgemeine Systemanforderungen</b>									
a 3.1.1	1		Betriebsdaten der Märkte						
a 3.1.2	1		Eigenkontrollkonzept *						
a 3.1.3	1		Umgang mit Dokumenten						
<b>a 3.2 Gute Herstellungs- und Hygienepraxis</b>									
a 3.2.1	1		Technischer/baulicher Zustand						
a 3.2.2	1		Bodenfreiheit						
a 3.2.3	1		Reinigung und Desinfektion						
a 3.2.4	1		Schädlingsmonitoring/-bekämpfung *						
a 3.2.5	1		Fremdkörpermanagement						
a 3.2.6	1		Personalhygiene - Allgemeine Verhaltensregelungen						
a 3.2.7	1		Personalräume						
a 3.2.8	1		Prüfmittelüberwachung						
a 3.2.9	1		D=K.O. Kontaminationsrisiko						
a 3.2.10	1		D=K.O. Mindesthaltbarkeitsdatum/ Verbrauchsdatum						
a 3.2.11	1		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						

Anforderung Nr.	Faktor	Filter <sup>1</sup>	Kriterium/ Anforderung	A	B	C	D/ K.O.	E	Bemerkungen/ Korrekturmaßn.- Nr.
a 3.2.12	1		Wasserqualität						
<b>a 3.3 Personalschulungen</b>									
a 3.3.1	1		Information über das QS-System						
a 3.3.2	1		D=K.O. Hygieneschulung/IfSG						
<b>a 3.4 Wareneingang</b>									
a 3.4.1	1		Technischer/baulicher Zustand						
a 3.4.2	1		Transportfahrzeuge Anlieferung						
a 3.4.3	1		Wareneingangskontrolle *						
a 3.4.4	1		Kennzeichnung bezogene QS-Ware *						
a 3.4.6	1		D=K.O. Einhaltung von Temperaturvorgaben *						
a 3.4.7	1		D=K.O. Temperaturdokumentation *						
<b>a 3.5 Lager-, Kühl-, TK-Räume</b>									
a 3.5.1	1		Technischer/baulicher Zustand						
a 3.5.2	1		Raum-, Geräte- und Anlagenhygiene						
a 3.5.3	1		Lagermanagement						
a 3.5.4	1		D=K.O. Einhaltung von Temperaturvorgaben *						
a 3.5.5	1		D=K.O. Temperaturdokumentation *						

# Store Checks QS



- Jährliche *Store Checks* in allen bei QS teilnehmenden Handelsunternehmen
- Prüfung auf Verwendung
  - Des QS-Prüfzeichens
  - Des ITW-Labels
  - Der Haltungformkennzeichnung



Leitfaden

# Lebensmitteleinzelhandel Fleisch, Fleischwaren und Obst, Gemüse, Kartoffeln



Version: 01.01.2024



BVLH  
Handelsverband  
Lebensmittel





< Das EU-Bio-Logo ist das europäische Kennzeichen für Bio-Produkte. ([http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo\\_de](http://ec.europa.eu/agriculture/organic/eu-policy/logo_de)).

Die Nutzung des deutschen Biosiegels ist nach der Zertifizierung und der Anmeldung auf <http://www.biosiegel.de> kostenlos. Informationen zur Nutzung des Biosiegels finden Sie auf derselben Internetseite.



---

## Wie läuft die Bio-Zertifizierung ab?

### 1/ Vorbereitung

Das Zertifizierungsverfahren nach der EU-Bio-Verordnung beginnt mit der Auftragserteilung. Ihr Auftrag erfasst die für uns wichtigen Grunddaten für Ihr Unternehmen und dient uns zur Vorbereitung des Audits.

Bitte fügen Sie Ihrer Auftragserteilung folgende Anlagen bei:

- ggf. einen Grundrissplan der zur Lagerung genutzten Einrichtungen
- ggf. eine Liste aller Standorte mit Anschrift und Ansprechpartner
- ein Organigramm bzw. eine Liste des verantwortlichen Personals
- eine Sortimentsliste der Öko-Produkte
- eine Lieferantenliste für Öko-Produkte
- ein Warenflussdiagramm

Ändern sich Angaben, möchten wir Sie bitten, uns dies zeitnah mitzuteilen. Die uns von Ihnen übersandten Unterlagen werden von uns strikt vertraulich behandelt.

**Welche Bereiche werden im Rahmen der Audits geprüft? (\* soweit zutreffend)**

- ✓ der Wareneingang (Herkunft, Art, Qualität und Menge der Rohstoffe)
- ✓ die Trennung und Identifizierung von ökologischen und konventionellen Produkten\*
- ✓ das Vorsorgekonzept zur Vermeidung von Kontaminationen\*
- ✓ Kennzeichnung und Bewerbung der Produkte\*
- ✓ der Warenausgang (Art, Menge und Abnehmer der Erzeugnisse)
- ✓ die unternehmensinterne Qualitätssicherung

**Warum ist Bio-Obst im Lebensmitteleinzelhandel oftmals verpackt und wird nicht lose angeboten?**

Durch die Verpackung bleibt gewährleistet, dass Bio-Obst und Bio-Gemüse, das zusammen mit konventioneller Ware in Selbstbedienung verkauft wird, nicht verwechselt werden kann. Durch die Kennzeichnung der verpackten Ware kann man auf einen Blick alle Produktinformationen wie Herkunft, Handelsklasse, Öko-Kontrollstelle etc. erfassen.





Food

Food

[Details anzeigen >](#)



Progress  
Food

Progress Food

[Details anzeigen >](#)



Logistics

Logistics

[Details anzeigen >](#)



Progress  
Logistics

Progress Logistics

[Details anzeigen >](#)



Broker

Broker

[Details anzeigen >](#)



Wholesale  
Cash & Carry

Wholesale / Cash & Carry

[Details anzeigen >](#)



HPC

HPC

[Details anzeigen >](#)



Progress  
HPC

Progress HPC

[Details anzeigen >](#)



PACsecure

PACsecure

[Details anzeigen >](#)

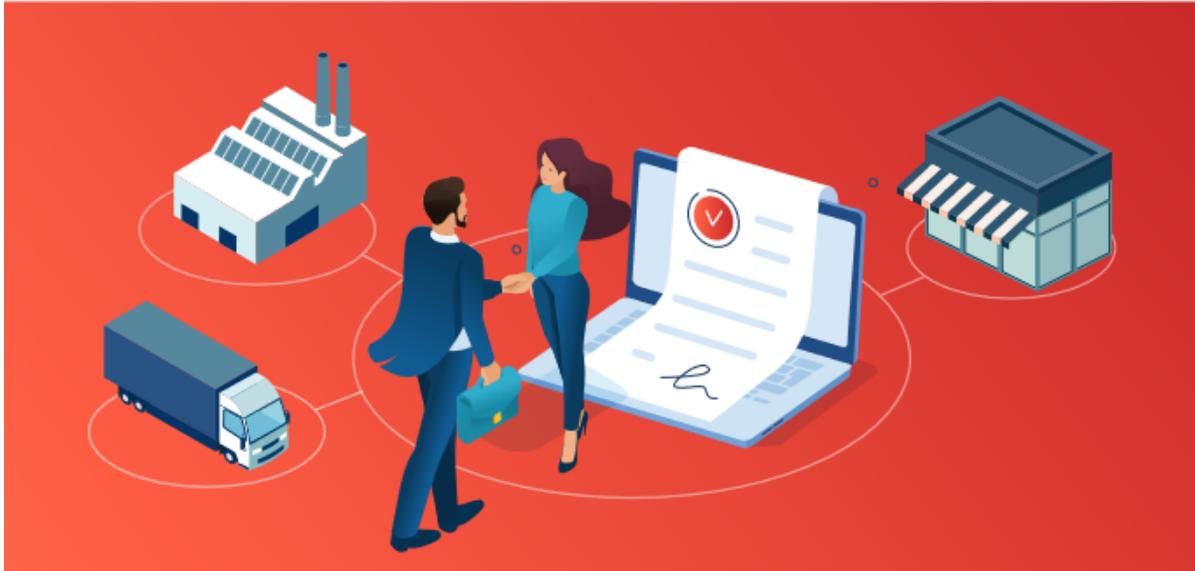


Progress  
PACsecure

Progress PACsecure

[Details anzeigen >](#)

## IFS Broker Standard



IFS Broker ist der Standard für die Prüfung der Service-Compliance von Brokern, Handelsvertretern, Händlern und Importeuren von Lebensmitteln, Haushalts- und Körperpflegeprodukten oder Verpackungsmaterialien. In einem IFS Broker Audit wird geprüft, ob der Zwischenhändler geeignete Prozesse implementiert hat. Diese müssen sicherstellen, dass die Produkte seiner Lieferanten den gesetzlichen Vorschriften und den Produktspezifikationen seiner Kunden entsprechen.

IFS Broker zertifizierte Unternehmen zählen bei Markeninhabern und Einzelhändlern weltweit zu den angesehensten Unternehmen der Branche. Qualifizierte IFS Auditoren, die für unabhängige akkreditierte Zertifizierungsstellen arbeiten, führen die Audits durch.

## Vorteile der IFS Broker Zertifizierung

Die IFS Zertifizierung bietet Handelsunternehmen, die nach hervorragender Qualität, Produktsicherheit und Kundenzufriedenheit streben, sowie einen Wettbewerbsvorteil auf ihrem Absatzmarkt suchen, mehrere wichtige Vorteile.

- > Die IFS Zertifizierung **steigert den Umsatz**: Zertifizierte Unternehmen binden bestehende Kunden an sich und gewinnen neue Kunden mit dem IFS. Das Zertifikat zeigt, dass sie ein vertrauenswürdiger Geschäftspartner sind.
- > Das System **fördert die kontinuierliche Verbesserung**: Die Bewertung und der Auditbericht zeigen auf, wie ein Unternehmen Fortschritte erzielen kann, um die nächste Ebene in Lebensmittel- und Produktsicherheit sowie Qualitätssicherung zu erreichen.
- > Die Anforderungen **steigern die Effizienz**: Zertifizierte Unternehmen verbessern ihre Produktsicherheitsprozesse und -dokumentation.
- > Der risikobasierte Ansatz des IFS **ermöglicht individuelle Risikobewertungen** und schafft eine Fokussierung auf die Bereiche, die für die individuellen Prozesse eines jeden Unternehmens von Bedeutung sind.
- > Der nicht präskriptive Ansatz ermöglicht **maßgeschneiderte Lösungen** und befähigt Unternehmen, die Methoden zur Beherrschung von Gefahren einzuführen, die sich für ihre spezifischen Bedingungen eignen.
- > Eine **Kombination** von IFS Broker mit anderen IFS Audits ist möglich.
- > Unternehmen können sich zwischen **einem Audit vor Ort oder einem Remote-Audit entscheiden**. Weitere Informationen erhalten Sie weiter unten.

## Aktuelle Themen

# Sushi und Muscheln

## Sushi und Lagerungstemperatur

### ALTS-Beschluss (2022/89/19) zu

*„Temperaturanforderungen an Sushi mit rohem Fisch, Krebs- und Weichtieren und/oder Teilen davon sowie Sashimi auf der Ebene des Einzelhandels“*

- Einordnung von Sushi als frisches Fischereierzeugnis
- mit spezifische Temperaturforderungen (von schmelzendem Eis)

### AFFL-Sitzung (7. u. 8.11.23) / Vorsitz hat Wirtschaft am 8.2.24 informiert:

- Nur wesentliche Veränderung der Muskelfaserstruktur von Fisch führt zu verarbeiteten Produkt.

## Sushi und Lagerungstemperatur

### AFFL:

- Kurzzeitiges Einfrieren von frischem Fisch (technolog. Zwecke oder zur Parasitenabtötung) führt nicht zu anderem Status.
- Verpackte, frische Fischereierzeugnisse einschließlich solcher mit Anteilen von frischem, unverarbeiteten Fisch (z.B. Sushi) sind auf Temperaturen annähernd Schmelzeis abzukühlen.
- Der Codex A. definiert „annähernd Schmelzeis“ als Temperatur von bis zu +4°C. Definition nach Auffassung von KOM und AFFL auch bei Anwendung des EU-Hygienerrechts zu beachten.

## Sushi und Lagerungstemperatur

Niedersachsen/Bremen haben ihre Ausführungshinweise zur Fischhygiene bereits entsprechend überarbeitet:

[www.laves.niedersachsen.de/startseite/lebensmittel/kontrollmassnahmen/ausfuehrungshinweise-fuer-die-kontrolle-der-betrieblichen-eigenkontrolle-73803.html](http://www.laves.niedersachsen.de/startseite/lebensmittel/kontrollmassnahmen/ausfuehrungshinweise-fuer-die-kontrolle-der-betrieblichen-eigenkontrolle-73803.html)

Schreiben der Verbände (27.02.2024):

- Für Herstellen/Inverkehrbringen sicherer Lebensmittel unter geeigneten Hygienebedingungen ist Hersteller/Inverkehrbringer verantwortlich.
- Allg. Hygieneregeln geben lediglich Rahmenbedingungen. Angemessene Ausgestaltung obliegt den Unternehmen.
- Aus Wirtschaftssicht handelt es sich nicht per se um „frische Fischereierzeugnisse“, sondern um Verarbeitungserzeugnisse eigener Art.

## Sushi und Lagerungstemperatur

- Es ist u.E. nicht korrekt, bestimmte Anforderungen an mögliche Zutat auf ein zusammengesetztes Produkt zu übertragen.
- U.E. handelt sich um ein „behandeltes Lebensmittel“. Dies wird deutlich am abgesunkenen pH-Wert im Fischanteil durch Wechselwirkungen mit dem Sushi-Reis.
- U.E ist AFFL-Beschluss weder in fachlicher Hinsicht noch lebensmittelrechtlich naheliegend oder gar zwingend.

Verbände sind aktuell weiter in Diskussion und befassen sich mit AFFL-Beschlusslage.

*Kann die relative mikrobiologische Stabilität von Sushi (belegt durch zahlreiche Eigenuntersuchungen der Anbieterseite) auch vonseiten der Lebensmittelkontrolleure bestätigt werden?*

# Umgang mit lebenden Muscheln

## Befassung mit Tierschutzaspekten

Entsorgung lebender Muscheln in MAP-Verpackung nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums / Ebene Einzelhandel

Rechtliche Situation: weder auf EU-Ebene noch in europ. Nachbarländern existieren Regelungen / nat. schreibt die TierSchIV (§ 12 Abs. 11) vor, dass Muscheln nur in stark kochendem Wasser (oder heißem Dampf) getötet werden dürfen

Anstoß: Schreiben der AG Tierschutz der Länderarbeitsgemeinschaft Verbraucherschutz (AGT) an die Wirtschaft / zuletzt 13. Juni 2023:

- Zulässigkeit der nationalen Vorgaben
- DE hat Gesetzgebungskompetenz f. nat. Regelung
- AGT werde darauf hinwirken, dass Wirtschaft die Vorgaben einhält

## Umgang mit lebenden Muscheln

- Einzelhandel soll apparative Vorrichtungen (Heizplatten, Kochtöpfe etc.) vorhalten und Prozesse beschreiben
- Anforderungen übersteigen meist Möglichkeiten, die Unternehmen in Märkten haben
- Discount/SM: Hier fehlen häufig bereits Räumlichkeiten, entsprechende Prozesse durchzuführen.
- Fischbedientheke: Aufgrund der vielen Serviceabläufe schon aus arbeitsschutzrechtlichen Gründen kritisch, mit kochendem Wasser (oder Dampf) zu hantieren.

## Umgang mit lebenden Muscheln

Verbandliches Vorgehen: BMEL-Referat (321, Frau Dr. Katharina Kluge) um Gespräch unter Hinzuziehung von Praktikern gebeten,

- um aktuelle Situation zu skizzieren und
- über ggf. mögliche Lösungen zu sprechen.

Angedacht,

- Muscheln aus der TierSchIV zu streichen oder
- alternative Tötungsmaßnahmen (wie „Tiefrieren“) zuzulassen.

Könnte drohenden Wegfall aus dem Sortiment verhindert / Angebotsvielfalt erhalten!

Wird die Einschätzung geteilt, dass ein Abkochen von Muscheln in Märkten nicht umsetzbar ist? Lösung ist nach Auffassung des Handels das Tiefrieren.

# Mehrwegnetze



- Tara muss abgezogen werden -  
Möglichkeiten:
- voreingestelltes Tara
  - Scan von Barcode
  - wiegen ohne Netz



Teilweise problematisch bei händlerfremden  
oder selbst mitgebrachten Tragebehältnissen:  
Auspacken und wiegen ohne Netz wird vom  
Kunden teilweise abgelehnt.

## Spannungsfeld eBon und Wiegeartikel



Hintergrund ist die Vorschrift aus Anhang I Ziffer 14 der Richtlinie 2014/31/EU des Europäischen Parlaments und des Rates vom 26. Februar 2014 zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend die Bereitstellung nichtselbsttätiger Waagen auf dem Markt, die da lautet:

„Bei preisrechnenden Geräten sind andere Funktionen als das Wägen und Berechnen der Preise pro Artikel nur dann zulässig, wenn alle Angaben über sämtliche Vorgänge deutlich, unmissverständlich und übersichtlich auf einem Bon oder Etikett für den Kunden ausgedruckt werden.“

# Bäckereien dürfen keine halben Brote mehr verkaufen – Bei Verstoß drohen hohe Geldstrafen



Der Verkauf von halben Broten ist nun Grund für hohe Strafen. (Symbolbild) © Cavan Images/Imago

Bäckereien, die Brot trotz des Gesetzes halbiert verkauften, ohne es nach dem Durchschneiden erneut zu wiegen, seien zu Geldstrafen im dreistelligen Bereich verdonnert worden. Das bestätigte das Landesamt für Mess- und Eichwesen gegenüber der Zeitung. Die Behörde habe zuvor verdeckte Käufe von halben Broten durchgeführt.

Um weniger wegzuschmeißen, kaufen viele beim Bäcker nur ein halbes Brot. Doch das könnte nun vorbei sein. Denn das Landesamt für Mess- und Eichwesen Rheinland-Pfalz verhängt unter Umständen hohe Strafen für das Teilen von Broten. Grund dafür sei das deutsche Eichgesetz, wie *Rheinpfalz am Sonntag* berichtete.

## Bäckereien verkaufen keine halben Brote mehr – das sorgt bei Kunden für Unmut

Das Eichgesetz schreibt vor, dass Brot vor dem Verkauf gewogen werden muss. Ausnahmen gelten für Produkte unter 250 Gramm, wie beispielsweise Brötchen. Wenn ein gewogenes Brot nun halbiert wird und anschließend in den Verkauf geht, ohne es noch einmal zu wiegen, stellt dies einen Verstoß gegen das Gesetz dar. Bäckereien in Rheinland-Pfalz hätten seit einigen Wochen keine halben Brote mehr verkauft, was bei den Kunden für Unmut gesorgt habe, schreibt *Rheinpfalz am Sonntag*.

Praxisnaher Tipp der Eichämter:  
Nachsortierung an der Kasse...

Die Verpflichtung zur Kennzeichnung der Nettofüllmenge bleibt auch dann bestehen, wenn sie den Gewichtswert zur Preisbestimmung der angebotenen Ware über eine geeignete Waage ermitteln. D.h.: Auch wenn die hergestellte offene Packung mit Obst und Gemüse “über die Waage“ verkauft wird, muss die Nettofüllmenge gekennzeichnet werden.

Landesamt für Mess- und Eichwesen Rheinland-Pfalz (LME RLP) Rudolf-Diesel-Straße 16-18, Telefon: 0671 79486-0, Mail: Poststelle@lme.rlp.de	55543 Bad Kreuznach Telefax: 0671 79486-499 www.lme.rlp.de	AZ.: 12MÜ/01-05-01 Stand.: 03.05.2021 Titel: Infoblatt O&G oVvp	Seite 2 von 3
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	---------------



Der Handel ist verpflichtet dafür zu sorgen, dass bei offenen, nachfüllbaren Packungen – wie z.B. Schalen mit Erdbeeren – die angegebenen Mengen zu jedem Zeitpunkt innerhalb der vorgegebenen Grenzen liegen. Mindergewichtige Packungen sind auch dann aufzufüllen, wenn die Kundschaft die Früchte aus- oder umsortiert hat.

Vielen Dank für  
Ihre Aufmerk-  
samkeit!







