



**Neues Qualitätssiegel für
Lebensmittelbetriebe**
Das Kontrollbarometer –
Information für alle Betriebe in NRW

er an
je Behörde

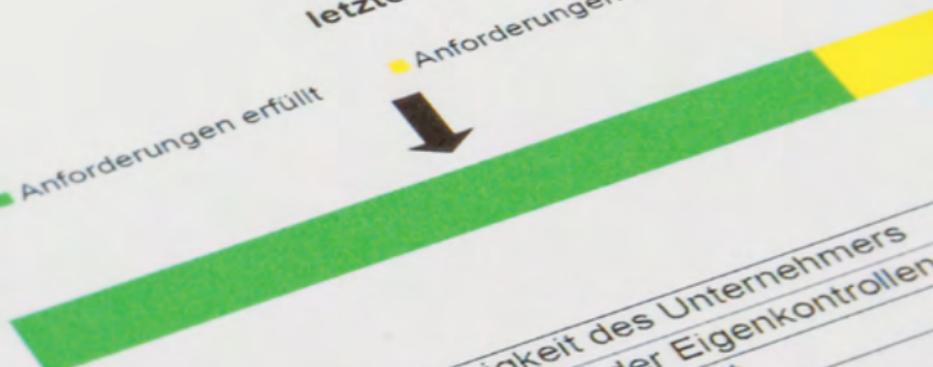
Kontrollbarometer

letztes Kontrollergebnis vom: 15.08.2

● Anforderungen erfüllt

● Anforderungen teilweise erfüllt

● A



Zuverlässigkeit des Unternehmers
Verlässlichkeit der Eigenkontrollen
Hygienemanagement

Kontroll





GRÜNES LICHT FÜR GUTE BETRIEBE

Nordrhein-Westfalen macht die Kontrollergebnisse der Lebensmittelüberwachung öffentlich – mit dem Kontrollbarometer. Das hat der Landtag am 15. Februar 2017 beschlossen. Das neue Transparenz-System verwendet dafür eine Farbskala von Grün über Gelb bis Rot. Grün steht für keine oder geringfügige, Gelb für mittlere und Rot für schwerwiegende Mängel. Mehr als 150.000 Lebensmittelbetriebe in NRW werden zukünftig anhand des Kontrollbarometers beurteilt.



Gewinn für Lebensmittelunternehmen

Mit dem Kontrollbarometer erfährt die Kundschaft auf einen Blick, ob ein Betrieb zuverlässig, nachvollziehbar und sauber arbeitet. Das Unternehmen wiederum erhält den Nachweis, dass es seinen Betrieb kontinuierlich im Einklang mit den rechtlichen Vorschriften betreibt. Außerdem kann es schon bei der Kontrolle erfragen, welche Mängel beseitigt werden müssen, um den Betrieb weiter qualitativ zu verbessern.

Welche Veränderungen bringt das Kontrollbarometer?

Zunächst: Das meiste bleibt, geregelt nach einer Verwaltungsvorschrift des Bundes, wie es war:

- › Jeder Betrieb wird wie bisher in regelmäßigen Abständen von der Lebensmittelüberwachung besucht.
- › Die Kontrolleure legen einen Kontrollbericht an und besprechen mit den Betrieben eventuell vorgefundene Mängel, Auffälligkeiten und Verbesserungsmöglichkeiten – einschließlich der direkt im Anschluss vorgenommenen individuellen Risikobeurteilung für den Betrieb. Hieraus ergibt sich der Zeitraum bis zum nächsten Kontrollbesuch.

Neu ist die visuelle Darstellung der Risikobeurteilung in Gestalt eines Kontrollbarometers. Leicht verständlich zeigt es das Ergebnis der amtlichen Lebensmittelkontrolle. Die Unternehmen hängen das Kontrollbarometer – von außen gut sichtbar für die Kunden – im Betrieb aus. Hat der Betrieb keinen direkten Kundenkontakt, erhält er das Kontrollbarometer als Datei zur Darstellung auf seiner Webseite. Diese Präsentationen sind in den ersten drei Jahren freiwillig, anschließend werden sie verpflichtend.

Von der Kontrolle zur Bewertung

Die amtliche Überwachung wird von erfahrenen Lebensmittelkontrolleuren und -kontrolleurinnen durchgeführt. Sie verfügen über die fachliche Ausbildung zum/zur Fleischer/in, Bäcker/in, Koch/Köchin, Diätassistent/in oder zur Fachkraft für Lebensmitteltechnik – mit Meistertitel oder Technikerabschluss. Zusätzlich wurde eine mindestens 2-jährige Ausbildung zum „Lebensmittelkontrolleur“ absolviert.

DIE KONTROLLE BEWERTET UND BEURTEILT DREI BEREICHE:

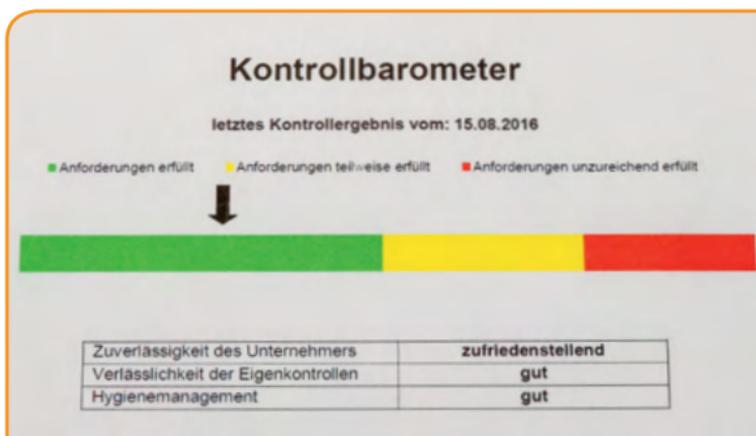
- › **Zuverlässigkeit des Unternehmers/der Unternehmerin:**
Einhalten lebensmittelrechtlicher Bestimmungen und Rückverfolgbarkeit
- › **Verlässlichkeit der Eigenkontrollen:**
HACCP-Verfahren, Untersuchung von Produkten und Temperatureinhaltung (Kühlung)
- › **Hygienemanagement:**
Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung), Reinigung/Desinfektion, Personalhygiene und Schädlingsbekämpfung



Für Nordrhein-Westfalen liegt ein Leitfaden mit Erläuterungen und konkreten Beispielen zur Risikobeurteilung der Lebensmittelbetriebe vor, an dem sich die Kontrolleure orientieren. Die Beurteilungsskala reicht von 1 (sehr gut) bis 5 (nicht ausreichend). Je weniger Mängel entdeckt werden, umso geringer die Punktzahl – so die bundesweit einheitliche Vorgabe. Mängel, die die Sicherheit der Lebensmittel direkt betreffen, werden dabei schwerer gewichtet als Mängel in weniger relevanten Bereichen.

Das Kontrollbarometer

Das Ergebnis der Lebensmittelkontrolle wird anhand einer Farbskala dargestellt. Auf die Angabe des konkreten Punktergebnisses wird verzichtet. Ein Pfeil zeigt die Bewertung des Betriebes im jeweiligen Farbspektrum des Balkendiagramms an. Je weiter links der Pfeil im Kontrollbarometer steht, desto besser die Beurteilung des Lebensmittelbetriebs.



Jeder beurteilte Betrieb erhält vom zuständigen Lebensmittelüberwachungsamt nach der Kontrolle zwei Dokumente zugeschickt, auf denen neben dem Farbbalken noch die Bewertung (von „sehr gut“ bis „nicht ausreichend“) der drei überprüften Bereiche (Zuverlässigkeit des Unternehmers, Verlässlichkeit der Eigenkontrollen, Hygienemanagement) angegeben sind.

DIE BEURTEILUNGS-FARBSKALA

0 – 36 Punkte: „Anforderungen erfüllt“

Keine oder wenige geringfügige Mängel festgestellt

37 – 54 Punkte: „Anforderungen teilweise erfüllt“

Mehrere geringfügige oder einzelne schwerwiegende Mängel festgestellt

55 – 73 Punkte: „Anforderungen unzureichend erfüllt“

Mehrere schwerwiegende Mängel festgestellt

Die ersten drei Jahre – Aushang ist freiwillig

Bis März 2020 kann der Betrieb selbst entscheiden, ob er das Kontrollbarometer gut sichtbar für seine Kundinnen und Kunden aushängt. Hat der Betrieb keinen direkten Kundenkontakt, erhält er das Kontrollbarometer als elektronische Datei, um es auf der Webseite des Betriebes zu platzieren.

Betriebe, die mit ihrem Ergebnis nicht zufrieden sind, obwohl die meisten Anforderungen (Punkteergebnis innerhalb des grünen Farbbereichs) erfüllt wurden, können ein Kontrollbarometer aushängen, auf dem der Pfeil nicht gezeigt wird. Wird auf die Pfeildarstellung verzichtet, ist der gesamte jeweilige Farbbereich im Kontrollbarometer sichtbar eingekreist.

Werbung für gut geführte Betriebe

Betriebe, die gut geführt und daher relativ selten kontrolliert werden, können sich ein Kontrollbarometer mit dem Ergebnis des letzten Kontrollbesuchs beim Lebensmittelüberwachungsamt besorgen. Wie das Ergebnis aussah, teilt das Amt auf Anfrage mit.

Betriebe, die bei Kontrollbesuchen sehr gute bis gute Ergebnisse im grünen Bereich erzielten, veröffentlichen gerne ihr individuelles Ergebnis. Dies konnte bei den Pilotprojekten in Duisburg und Bielefeld festgestellt werden. Die Lebensmittelunternehmen nutzen die behördliche Feststellung ihrer Kompetenz und Zuverlässigkeit als Werbepschaft. Eine gute Beurteilung im Kontrollbarometer schafft und festigt nachhaltiges Vertrauen in die Qualität des Betriebes.



Nach drei Jahren – Aushang ist Pflicht

Nach drei Jahren endet die Phase des freiwilligen Aushangs. Die Betriebe sind nunmehr verpflichtet, das Kontrollbarometer mit der Pfeildarstellung zu veröffentlichen. Das Dokument muss an einer von außen für die Kundschaft gut sichtbaren Stelle ausgehängt oder – für Betriebe ohne Kundenverkehr - auf der Website des Betriebs veröffentlicht werden. Das Dokument ist vor Verschmutzung, Beschädigung und Veränderung zu schützen. Bevor die Verpflichtung zum Aushang wirksam wird, hat jeder Betrieb das Recht auf Anhörung. Jeder kann sich mündlich vor Ort oder schriftlich zum Kontrollergebnis äußern.

Prinzip Kontinuität

Ein Betrieb, der bei der Lebensmittelkontrolle schlecht abschneidet (gelber und roter Bereich), kann eine zusätzliche gebührenpflichtige Kontrolle beantragen. Sie wird unangekündigt spätestens sechs Wochen nach Antragstellung durchgeführt. Das Ergebnis wird ebenfalls in einem neuen Kontrollbarometer angezeigt. Die Kunden können so erkennen, wie schnell dieser Lebensmittelbetrieb die Qualität seiner Leistungen verbessert hat.

Nach jeder erneuten Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung erhält der Betrieb ein neues Kontrollbarometer. Dieses Barometer weist nicht nur das aktuelle Ergebnis aus, sondern zeigt auch die Ergebnisse der letzten, bis zu drei Überwachungen. Dadurch wird sichtbar, ob ein Betrieb kontinuierlich gut arbeitet oder die qualitativen Leistungen des Betriebs zwischen den einzelnen Kontrollen stark schwankend sind.

MEHR INFORMATIONEN



Film zum Kontrollbarometer

<https://www.youtube.com/watch?v=fyN2LDalzvg>



Webseite zum Kontrollbarometer:

<https://www.umwelt.nrw.de/verbraucher-schutz-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/kontrollbarometer>

IMPRESSUM

Herausgeber

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen
Referat Öffentlichkeitsarbeit, Düsseldorf

Fachredaktion

Referat Lebensmittel, pflanzliche Herkunft, Kosmetika

Gestaltung

Projekt-PR Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit mbH
www.projekt-pr.de

Bildnachweis

wavebreakmedia/shutterstock (T), Lutz Schmidt (2/3, 7),
Silvia Bianchini/iStock (4), Mark Bugnaski/JOKER (7),
Goran Bogicevic/shutterstock (9), gosphotodesign/fotolia (R)

Druck

Messner Medien GmbH

Stand

März 2017

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucher-
schutz des Landes Nordrhein-Westfalen
40190 Düsseldorf
Telefon 0211 4566-0
Telefax 0211 4566-388
poststelle@mkulnv.nrw.de
www.umwelt.nrw.de

