

Fortbildungsprüfung zum Lebensmittelkontrolleur 2017

Schriftliche Prüfung:

Arbeitszeit: 180 Minuten
 Hilfsmittel: - siehe Hilfsmittelbestimmung -

Prüfungsaufgaben: Aufgabe 1 (54 Punkte)
 Aufgabe 2 (17 Punkte)
 Aufgabe 3 (25 Punkte)
 Gesamteindruck (4 Punkte)

Prüfungsergebnis:

Erstkorrektur		Zweitkorrektur		
Aufgabe 1		Aufgabe 1		
Aufgabe 2		Aufgabe 2		
Aufgabe 3		Aufgabe 3		
Gesamteindruck		Gesamteindruck		
Erreichte Punktzahl		Erreichte Punktzahl		Gesamtpunktzahl
Datum/Unterschrift	Punkte	Datum/Unterschrift	Punkte	

Arbeitsanleitung

Der als Prüfungsfrage geschilderte Vorgang spiegelt Probleme wieder, die in der täglichen Kontrollpraxis in einem solchen Objekt auftreten können.

Bei der Lösung der zum dargestellten Sachverhalt gestellten Fragen ist eine komplexe Herangehensweise erforderlich. Lesen Sie aus diesem Grund den Sachverhalt gründlich und füllen Sie das Ihnen in den Gesetzlichkeiten gegebene Ermessen mit Fachverstand aus.

Bitte formulieren Sie Ihre Antworten zusammenhängend in Textform. Achten sie auf die Verwendung richtiger Fachbegriffe, auf Logik und Systematik Ihrer Darstellung.

Bemühen Sie sich bitte um eine für den Korrektor erkennbar leserliche Schrift. Auch der Gesamteindruck wird bewertet.

Vermerken Sie am Ende der letzten Seite der Prüfungsarbeit Ihre Prüfungsnummer, um den Korrektoren zu dokumentieren, dass dies die letzte Seite der Prüfungsarbeit ist.

Sachverhalt:

Nach einer Verbraucherbeschwerde führen Sie am 1.11.2017 in Ihrem Zuständigkeitsgebiet eine Kontrolle in der Gaststätte „Seeperle“ durch, die der amtlichen Lebensmittelüberwachung bisher auf Grund ihrer Lage an einem See mitten im Wald noch nicht bekannt war.

Dabei machen Sie folgende Feststellungen, welche Sie mit Fotos untersetzen:

In der Einrichtung selbst werden neben Getränken und Eisbechern auch imbissartige Speisen wie etwa Pommes Frites, Bockwurst, Frikadelle sowie Kartoffel- und Rohkostsalate angeboten, wobei sowohl Convenience-Produkte als auch eine eigene Herstellung zum Tragen kommt.

Im Lagerbereich wird zum Zeitpunkt der Kontrolle für eine Ferienlagergruppe von Kindern eine Palette Joghurt bei einer Umgebungstemperatur von 17,8 °C aus einer Anlieferung vom 30.10.2017 aufbewahrt. Der Hersteller der Ware fordert laut Etikett eine Lagertemperatur von maximal +8°C. Weiterhin weist der Joghurt ein Mindesthaltbarkeitsdatum bis zum 14.11.2017 auf. Die Ware soll nach Aussage des anwesenden Personals gleich ausgegeben werden.



In einem weiteren Lagerraum sind Kühl- und Tiefkühlmöbel aufgestellt, die sehr unterschiedliche Inhalte aufweisen:



Der Küchenraum wirkte insgesamt deutlich unaufgeräumt und verschmutzt. Dabei waren einzelne Teilbereiche unterschiedlich stark betroffen:



Neben der Unsauberkeit bemerken Sie einen unangenehmen Geruch in der Küche. Bei näherer Untersuchung des Sachverhalts fällt Ihnen der Fußbodeneinlauf ins Auge:



Auf Nachfrage wird Ihnen erläutert, dass auf der anderen Seeseite noch ein auch von Muster betriebener Kiosk existiert. Diesen suchen Sie im Rahmen der Kontrolle ebenfalls auf. In dieser Einrichtung werden neben verpacktem Portionseis und Süßwaren noch Kaffee und Kuchen angeboten.

Auf Grund der räumlichen Enge konnte der Spülbereich mit Spülmaschine für das verwendete Mehrweggeschirr nur im durch das Personal des Kiosks genutzten WC untergebracht werden.



Fragen:

1. Welche Forderungen stellen Sie? Bewerten Sie den Sachverhalt nach geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen unter Angabe der jeweils für diesen Fall einschlägigen Rechtsgrundlage. Fertigen Sie hierzu den entsprechenden Kontrollbericht an.
2. Welche weiteren Tätigkeiten ergeben sich für Sie als zuständiger Lebensmittelkontrolleur aus der obigen Kontrolle aufgrund der Beschwerde? Begründen Sie Ihre Verfahrensweise unter Berücksichtigung der aktuellen Rechtslage. Setzen Sie diese ebenfalls in Bezug zu den Vorgaben des Qualitätsmanagement-Handbuches im Bereich der amtlichen Lebensmittelüberwachung im Freistaat Sachsen.
3. Ausgehend von der Notwendigkeit des Erlasses einer Ordnungsverfügung im Zusammenhang mit dem beschriebenen Sachverhalt nennen Sie bitte die Mindestinhalte des zugehörigen Tenors unter Angabe der verwaltungsrechtlichen Vorgaben.