

# **Muster-Lösungsvorschlag**

Fortbildungsprüfung

**Lebensmittelkontrolleur**

**2017**

**Frage 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.

<b>Feststellung</b>	<b>Rechtsgrundlage</b>	<b>Behebung</b>	<b>Punkte</b>
Registrierungspflicht nicht nachgekommen	Art. 6 VO (EG) Nr. 852/2004		<b>2</b>
Joghurt ohne Kühlung trotz erforderlicher Lagertemperatur laut Herstellerangabe von max. +8 °C vorrätig gehalten	Artikel 3 und 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel IX Nr. 5 der VO (EG) Nr. 852/2004	Sicherstellung der Warenbestände bis zum Nachweis der Eignung für den menschlichen Verzehr bzw. der Minderung in Nähr- oder Genusswert oder Brauchbarkeit ohne ausreichende Kenntlichmachung im Rahmen von Eigenkontrollen	<b>5</b>
Joghurt wurde in einem verschmutzten und verschlissenen Lagerraum aufbewahrt, daneben Lagern von Müll	Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr.1, 2 Buchstaben c und d der VO (EG) Nr. 852/2004	Beräumung des Lagerortes von ungenutzten Gegenständen, Instandsetzung und anschließende Grundreinigung vor weiterer Nutzung als Lebensmittellager für nicht kühlpflichtige Erzeugnisse	<b>4</b>
Kühl- und Tiefkühlmöbel mit Verschmutzungen im Innenraum	Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004	Beräumung und gründliche Reinigung der Kühl- und Tiefkühlmöbel, Entsorgung der nachteilig beeinflussten Lebensmittel	<b>4</b>
Rohes Fleisch ohne Umhüllung im TK gelagert	Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel IX Nr. 2 der VO (EG) Nr. 852/2004 sowie § 3 Satz 1 LMHV	Verbot des weiteren Inverkehrbringens der teilweise bereits gefrierbrandigen und verschmutzten Ware	<b>4</b>
Offene Lebensmittel im Kühlschrank mit farbigen Stoffhandtüchern mit unmittelbarer Berührung abgedeckt	§ 3 Satz 1 LMHV und Kapitel IX Nr. 3 VO 852/2004	Entfernen der Stoffhandtücher sowie der damit abgedeckten Lebensmittel, künftiges Verbot dieser Verfahrensweise; Verbot des weiteren Inverkehrbringens	<b>4</b>

Offene Lebensmittelbehälter im Kühlschrank direkt ineinander gestellt	Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel IX Nr. 3 der VO (EG) Nr. 852/2004 sowie § 3 Satz 1 LMHV	Entsorgung der Lebensmittel (s.o.), künftig nur abgedeckte Lagerung solcher Erzeugnisse	<b>4</b>
Verschmutzungen verschiedenster Art im gesamten Küchenbereich (Boden, Bedarfsgegenstände mit Lebensmittelkontakt, Ausrüstung) – d.h. von Räumen und Ausrüstungen	Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr. 1 der VO (EG) Nr. 852/2004	Durchführung einer Grundreinigung, Etablierung eines an die betrieblichen Gegebenheiten angepassten Hygieneplans	<b>4</b>
Blumentöpfe mit Erde und Pflanzen unmittelbar neben der Gläserspülbürste sowie Kochtöpfen auf dem Fensterbrett	§ 3 Satz 1 LMHV; ggf. ergänzt durch Kapitel I Nr. 2 b) VO 852/2004	Sofortige Entfernung der Blumentöpfe aus dem Küchenbereich zur Vermeidung einer möglichen nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln durch Sporen auf Bedarfsgegenständen	<b>4</b>
Lebensmittelabfälle offen in einer E2-Kiste aufbewahrt, größere Abfallmenge	Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel VI Nr. 1 und 2 der VO (EG) Nr. 852/2004	Unverzögertes Entfernen der Kiste, künftige Lagerung von Abfällen ausschließlich in verschließbaren Behältern, regelmäßige Leerung	<b>4</b>
Beschädigter und dadurch verschmutzter Tellerschrank, der sich so nicht mehr leicht reinigen lässt	Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel V Nr. 1 Buchstabe a und b der VO (EG) Nr. 852/2004	Austausch / Instandsetzung der Aufbewahrungsmöglichkeit	<b>4</b>
Altschmutziger, defekter Bodeneinlauf mit deutlichen Lebensmittelablagerungen, abweichender Geruch	Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr. 8 der VO (EG) Nr. 852/2004	Herstellung der Funktionsfähigkeit der Bodeneinlaufkonstruktion, sonst Verschluss	<b>4</b>
Spülen von Kaffeegeschirr direkt im Personal-WC	§ 3 Satz 1 LMHV; Artikel 4 Absatz 2 i. V. m. Anhang II Kapitel I Nr. 2 c) und 3, Kapitel V Nr. 1 a) der VO (EG) Nr. 852/2004	Nutzungsuntersagung für den Spülbereich, zwischenzeitliche Verwendung von Einweggeschirr, eventuell Spülmöglichkeit in anderem Betriebsteil prüfen (Ermessen bei amtlicher Forderung!); Verlagerung in einen anderen Bereich außerhalb von Räumen, in denen mit Lebensmitteln oder Bedarfsgegenständen umgegangen wird	<b>5</b>

Neben den oben genannten Ausführungen ist im zu erstellenden Kontrollbericht eine kostenpflichtige Nachkontrolle unter Berücksichtigung der gesetzten Beseitigungsfristen anzukündigen.	<b>2 Pkte</b>
---	---------------

**Gesamt: 54 Punkte**

**Frage 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 sächsischen QM-Vorgaben.

1. Anwendung der PA -05-05-000 Amtliche Maßnahmen im Nachgang zur Kontrolle zur Entscheidungsfindung über weitere Tätigkeiten	<b>1 Pkt.</b>
2. Anwendung PA-05-06-000 Betriebskontrolle – Nachkontrolle	<b>2 Pkte</b>
3. Aufarbeitung der angefertigten Fotos nach FB-05-01-000 Lichtbilddokumentation zur Verwendung als Beweismittel im weiteren Verfahren	<b>2 Pkte</b>
4. Untersetzung der während der Kontrolle erteilten mündlichen Anordnungen durch zeitnahen Erlass einer entsprechenden Ordnungsverfügung auf Grundlage von Artikel 54 VO (EG) Nr. 882/2004 bzw. § 39 Absatz 2 Satz 1 LFGB zur (Teil-) Betriebsschließung oder zumindest Betriebsbeschränkung eventuell unter Androhung von Zwangsgeld nach VwVfG i. V. m. VwVG	<b>4 Pkte</b>
5. Berücksichtigung der AA-05-36-000 Verwaltungsverfahren	<b>1 Pkt.</b>
6. zeitnahe Durchführung einer kostenpflichtigen Nachkontrolle zur Überprüfung der Beseitigung der festgestellten Mängel	<b>1 Pkt.</b>
7. Einleitung eines Bußgeldverfahrens nach OWiG i. V. m. Spezialgesetzen wie etwa § 2 Nr. 5, 6, 8 Lebensmittelrechtliche Straf- und Bußgeld-VO § 10 Nr. 1 LMHV § 59 Absatz 1 Nr. 8 bzw. 9 i. V. m. § 60 Absatz 1 Nr. 1 bzw. 2 LFGB	<b>4 Pkte</b>
8. Berücksichtigung der AA-05-35-000 Ordnungswidrigkeitenverfahren	<b>1 Pkt.</b>
9. Erfassung des Betriebs in LEVES-SN	<b>1 Pkt.</b>

**Gesamt: 17 Punkte**

**Frage 3: Tenor der Ordnungsverfügung**

Erforderliche Mindestinhalte des Tenors:

Anordnung vorübergehendes Verkehrsverbot Joghurt bis zum Vorliegen eines Untersuchungsergebnisses (amtlich, Eigenkontrolle)	<b>4 Punkte</b>
Anordnung der Überprüfung der vorhandenen Lebensmittel sowie Verbot des weiteren Inverkehrbringens von nachteilig beeinflussten Lebensmitteln	<b>3 Punkte</b>
Nutzungsverbot aktueller Spülbereich	<b>3 Punkte</b>
Anforderungen künftiger Spülbereich	<b>2 Punkte</b>
Beräumung des Lagerraums	<b>1 Punkt</b>
Grundreinigung der lebensmittelrelevanten Gaststättenräume	<b>1 Punkt</b>
Erstellung eines Reinigungs- und Desinfektionsplanes mit den erforderlichen Angaben	<b>3 Punkte</b>
Anordnung der sofortigen Vollziehung unter Angabe der Rechtsgrundlage und Begründung	<b>4 Punkte</b>
Androhung von Zwangsmitteln (Auswahl) entsprechend der Wertigkeit der einzelnen Punkte der Verfügung	<b>4 Punkte</b>

**Gesamt: 25 Punkte**

**Gesamteindruck: 4 Punkte**