

Vergabe von Smileys durch die staatlichen Lebensmittelüberwachungsbehörden in Dänemark

Vorweg eine kurze Erklärung zum Aufbau der dänischen Lebensmittelüberwachung:

Die dänische Lebensmittelüberwachung wird zentral vom Fødevaredirektoratet (Lebensmitteldirektorat), einer Abteilung des Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri (Ministerium für Lebensmittel, Landwirtschaft und Fischerei), aus Kopenhagen koordiniert. Dem Ministerium unterstehen drei Fødevareregioner (Lebensmittelregionen) Nord, Süd und Ost. Jede Region bildet eine selbständige Einheit mit mehreren regionalen Standorten. Jede Region wiederum hat ihr eigenes Überwachungspersonal, ein eigenes Labor und eigene Juristen. Aufgrund der zentralistischen Struktur wird das gesamte Handeln aus Kopenhagen vorgegeben.



Die drei Lebensmittelüberwachungsregionen

Damit überall in Dänemark alle Betriebe gleich behandelt werden, ist das genaue Vorgehen der Kontrolleure festgelegt. Die Vorgaben für die Kontrolleure sind im Internet für Jedermann einsehbar. Alle Betriebe sind entweder nach EG-Recht zugelassen oder registriert. Die Kontrollen müssen unangemeldet erfolgen und genau wie bei uns haben die Kontrolleure ein Betretungsrecht.

Vor jeder Kontrolle muss der Kontrolleur sich ausweisen, selbst wenn er persönlich bekannt ist. Der Lebensmittelunternehmer ist über seine Rechte und den Grund der Kontrolle (Plan-, Verdachtskontrolle oder Probenentnahme) aufzuklären

Neben den Kontrollen werden auch Proben nebst Gegenproben entnommen und in den staatlichen Einrichtungen untersucht.

Nach der Kontrolle wird ein Kontrollrapport (Kontrollbericht) erstellt und ein Smiley vergeben. Auf Grundlage des Fødevareloven (Lebensmittelgesetz) von 1998 und dem Bekendtgørelse om offentliggørelse af kontrolresultater (Erlass zur Veröffentlichung der Kontrollergebnisse) vom Nov. 2002 wurden die Smileys eingeführt.

Die Kontrolleure sind mit einem Laptop und Drucker ausgestattet. Die festgestellten Mängel werden Vorort im Betrieb in das System eingegeben. Für die Vergabe der Smileys werden im Rahmen der Beurteilung des Betriebes für nachfolgende Bereiche Noten von 1 – 4 vergeben:

- Hygiene:
 - Behandlung der Lebensmittel
 - Reinigung
 - Instandhaltung der Räume und der Einrichtung
- Teilnahme bzw. Durchführung von Hygieneschulungen der Mitarbeiter
- Wirkung des Eigenkontrollkonzeptes
- Richtige Kennzeichnung der Produkte
- Das Vorhandensein von vorgeschriebenen Zulassungen und das Aushängen des letzten Kontrollrapports

Zusätzlich können noch weitere Bereiche zur Beurteilung des Betriebes überprüft werden, wie z. B. die Einhaltung der Rindfleischkennzeichnung. Auf dem Kontrollrapport werden stichpunktartig Bemerkungen über das Kontrollierte und die gemachten Feststellungen notiert. Nach dem Ausfüllen des Kontrollrapports gibt es eine Auswertung in Form von Noten, die zur Vergabe des Smileys führt.



1.  Keine Beanstandung



2. Kleinere Mängel



3. Aufgrund der vorgefundenen Mängel werden Auflagen erteilt oder es ergeht eine Verfügung



4. Die vorgefundenen Mängel sind so schwerwiegend, dass eine Maßnahme wie Bußgeld oder Strafanzeige folgen müssen.

Aufgrund der Vorbereitung der Kontrolle sind die Smileys der drei vorhergehenden Kontrollen voreingestellt und erscheinen im Vorort ausgedruckten Kontrollrapport.

Nach der Kontrolle muss der Lebensmittelunternehmer den Kontrollrapport unverzüglich so aushängen, dass jeder Kunde den Bericht sofort einsehen und lesen kann.

Zurück im Büro kann der Kontrolleur den Bericht für seine Unterlagen entsprechend aufarbeiten. Danach wird der Kontrollrapport unverzüglich per EDV an die Zentrale in Kopenhagen gegeben von wo er zeitgleich ins Internet gestellt wird.

Der Verbraucher kann sich somit per Internet jederzeit unter der Adresse <http://www.foedevarestyrelsen.dk/Smileyer> über die Bewertung durch die Überwachungsbehörden aller dänischen Betriebe vom Kiosk über die Apotheke und dem Restaurant bis zum Fleischwarenhersteller mit Eu-Zulassung informieren.

Vergibt der Kontrolleur die Smileys 3 und 4, so sind die weiterführenden Maßnahmen genau vorgegeben. Für

die Vergabe des Smileys müssen im Vorwege Auflagen erteilt worden sein. Die Vergabe dieses kann nur in Verbindung mit einem Bußgeld oder einer Strafverfolgung stehen.

Gegen die Vergabe der beiden schlechten Smileys kann sich der Lebensmittelunternehmer mittels Klage beim Fødevarerdirektoratet wehren. Aber selbst in diesem Fall muss der Unternehmer den Kontrollrapport bis zur endgültigen Klärung aushängen.



Kontrolrapport



Virksomhed **Hærvejens Slagter, Butikken**
 V/LEIF OTZEN
 Adresse Hærvejen 6
 Postnr./By 6330 Padborg

Denne kontrol, dato
21-12-2005



| Smiley-regler kontrolleret | Resultat* |
|-------------------------------------|-----------|
| Hygiejne: Behandling af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse (lokaler, inventar) | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | 1 |

| Tidligere kontrol | |
|-----------------------------------|--|
| Dato 28-09-2005 | |
| Dato 08-06-2005 | |
| Hygiejne: Behandling af fødevarer | |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| Dato 12-05-2005 | |

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
 Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

| Andre regler kontrolleret | Resultat |
|----------------------------|----------|
| Særlige mærkningsordninger | 1 |

| Resultat | Kategori | Betyder |
|----------|----------|--|
| 1 | | Ingen anmærkninger |
| 2 | | Indskærpelse* |
| 3 | | Påbud eller forbud |
| 4 | | Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget |

*Virksomheden kan få udflyttet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer i salgsmontre og køleboks, Målt temperatur i salgsmontre til 2,3c og pålægskøle til 4,3c. Kontrolleret holdbarhedsmærkning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af butik, inventar og produktionslokaler

Hygiejne: Vedligeholdelse (lokaler, inventar): Virksomheden har oplyst at den går virksomheden igennem vdr. vedligeholdelse fa inventar og bygning, i jan. 2006.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:- Rengøringskontrol af produktionslokaler, butik og inventar for Dec.-05.Varermdtagelse for Nov. og Dec.- 05. Kølerumstemperatur fra uge 46 til d.d.- 05.

Godkendelser m.v.: Udleveret blanket om kontrol i virksomheder. Kontrolrapport korrekt ophængt

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret Oksekødmærkning (OMO) for sporbarhed, samt kontrolleret handelsdokumenter af OMO. Kontrollen gav ingen anmærkning.

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prøver udtaget

Fødevarerregion Sønderjylland

Ole Romersvej 30
 6100 Haderslev

T 73 53 16 00
 F 73 53 16 01

www.fvst.dk
soenderjylland@fvst.dk

I time 30 min

Tilsynets vighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet:

Beispiel eines Kontrollrapports.

Oben rechts sind die Ergebnisse der drei Vorkontrollen abzulesen. Weiterhin kann er verlangen, dass innerhalb von 5 Tagen oder der Frist von 2 Monaten eine Nachkontrolle durchgeführt wird. Die Nachkontrollen, sowie die Kontrollen auf Anforderung, sind im Gegensatz zu den Plankontrollen kostenpflichtig.

Das nicht Aushängen des Kontrollrapportes führt erstens zur Abstufung in der Bewertung und ist zweitens mit einem Bußgeld belegt. In Dänemark gibt es einen Bußgeldkatalog für Verstöße gegen das Lebensmittelrecht. Hat ein dänisches Gericht die Höhe eines Bußgeldes bestätigt, so gilt diese Bußgeldhöhe auch für das gleiche Vergehen eines anderen Unternehmers. Mit der Vergabe eines Smileys wird der Betrieb beurteilt. Wechselt der Betreiber eines Lebensmittelunternehmens, so muss der Kontrollrapport des Vorgängers hängen bleiben, bis

eine erneute Kontrolle durchgeführt wird. Hinterlässt der Vorgänger einen schlechten Smiley, so kann der neue Betreiber eine Kontrolle innerhalb der nächsten 5 Tage bzw. 2 Monate einfordern. Am Ende dieser Kontrolle bekommt der Betrieb einen neuen Smiley und sämtliche Smileys des Vorgängers verschwinden.

Anfangs konnten die dänischen Unternehmer der Veröffentlichung der Kontrollergebnisse und der Smileys wenig Sympathie abgewinnen. Mittlerweile haben sie aber erkannt, dass man mit den Smileys auch im positiven für sein Geschäft werben kann.

Eine Umfrage eines Institutes hat ergeben, dass 85 % der Verbraucher vielleicht ein Restaurant oder Imbiss wieder verlassen würden, wenn sie einen schlechten Smiley vorfänden

Ebenso würden 79 % der Verbraucher in einem Lebensmittelgeschäft reagieren. So einfache, umfassende und weitgehende Möglichkeiten für den Verbraucher, sich über die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen eines Betriebes zu informieren, wird das Verbraucherinformationsgesetz in Deutschland nicht ermöglichen. Es wäre zu hoffen und zu wünschen, dass auch unsere Politik dem deutschen Verbraucher in naher Zukunft derartige Informationsmöglichkeiten eröffnet.

Klaus Torp