

Verordnung
zur Durchführung des Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetzes
(Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetzdurchführungsverordnung – LMÜTranspG-DVO)

Vom 3. Januar 2023

Auf Grund des § 6 des Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetzes vom 14. September 2021 (GVBl. 1033) verordnet die Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität, Verbraucher- und Klimaschutz:

§ 1

Beurteilungskriterien

Die Beurteilungsmerkmale nach § 4 Nummer 2 des Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetzes werden anhand der Beurteilungskriterien gemäß Anlage 1 zu dieser Rechtsverordnung überprüft.

§ 2

Beurteilung

(1) Die Beurteilung der bei der amtlichen Kontrolle getroffenen Feststellungen zu den in § 4 Nummer 2 des Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetzes genannten Beurteilungsmerkmalen erfolgt in Form von fünf Beurteilungsstufen, denen die folgende Beurteilung durch Punkte zugeordnet wird:

Beurteilungsstufe	1	2	3	4	5
Beurteilung	sehr gut	gut	zufriedenstellend	ausreichend	nicht ausreichend
Verhalten der Lebensmittelunternehmerin/des Lebensmittelunternehmers (§ 4 Nummer 2 Buchstabe a Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetz)	15	9	7	3	0
Verlässlichkeit der Eigenkontrollen (§ 4 Nummer 2 Buchstabe b Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetz)	25	19	13	7	0
Hygienemanagement (§ 4 Nummer 2 Buchstabe c Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetz)	40	27	20	10	0

Die Punkte setzen sich aus den Einzelpunkten zu den Beurteilungskriterien nach der Anlage 2 zu dieser Rechtsverordnung zusammen.

(2) Die zuständige Behörde gemäß § 3 des Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetzes dokumentiert die Beurteilung in schriftlicher oder elektronischer Form entsprechend des Beurteilungsboogens nach Anlage 2 zu dieser Rechtsverordnung.

§ 3

Bewertung

Zur Ermittlung des Kontrollergebnisses wird die Summe der Punkte gemäß § 2 Absatz 1 zu den Beurteilungsmerkmalen gemäß § 4 Nummer 2 des Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetzes gebildet.

§ 4

Darstellung des Lebensmittelüberwachungstransparenzbarometers

(1) Die zuständige Behörde gemäß § 3 des Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetzes erstellt unter Verwendung des in Anlage 3 zu dieser Rechtsverordnung aufgeführten Musters ein Dokument (Lebensmittelüberwachungstransparenzbarometer), das die Anschrift der zuständigen Behörde, den Namen und die Anschrift

der Betriebsstätte sowie die in § 5 Absatz 4 des Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetzes und die in Absatz 2 genannten Angaben enthält. Das Dokument ist mit dem Siegel der zuständigen Behörde zu versehen.

(2) Das Lebensmittelüberwachungstransparenzbarometer bildet das Kontrollergebnis nach § 3 graphisch ab. Die nach § 3 ermittelte Gesamtpunktzahl wird in Relation zur maximal möglichen Punktzahl gesetzt und im Lebensmittelüberwachungstransparenzbarometer vom linken, grünen Bereich aus beginnend, der die maximal zu erreichende Punktzahl darstellt, mit einem Pfeil markiert.

§ 5

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tag nach der Verkündung im Gesetz- und Verordnungsblatt für Berlin in Kraft.

Berlin, den 3. Januar 2023

Senatsverwaltung für Umwelt, Mobilität,
Verbraucher- und Klimaschutz
Bettina J a r a s c h

Anlage 1 zu § 1

Beurteilungsmerkmal: Verhalten der Lebensmittelunternehmerin/des Lebensmittelunternehmers	Beurteilungskriterien zum Verhalten der Lebensmittelunternehmerin/des Lebensmittelunternehmers
1. Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen	Beurteilung der <ol style="list-style-type: none"> 1. Art und Anzahl aller verwaltungsrechtlichen Maßnahmen (Ordnungsverfügungen, Beschränkungen oder Widerruf von Zulassungen, Bußgeldverfahren, Strafverfahren) innerhalb eines Zeitraumes von sechs Jahren 2. Anzahl von gegebenenfalls vorliegenden Probenbeanstandungen in Bezug auf Gesundheitsgefahr innerhalb eines Zeitraumes von sechs Jahren 3. Anzahl von gegebenenfalls vorliegenden Probenbeanstandungen in Bezug auf Täuschungsschutz innerhalb eines Zeitraumes von sechs Jahren 4. Einhaltung von behördlich gesetzten Fristen und Maßnahmen oder Anordnungen innerhalb eines Zeitraumes von sechs Jahren
2. Rückverfolgbarkeit	Beurteilung der <ol style="list-style-type: none"> 1. Funktionstüchtigkeit der eingerichteten Rückverfolgbarkeitssysteme gemäß Verordnung (EG) Nr. 178/2002, Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 für gentechnisch veränderte Organismen 2. Verwendung von Identitätskennzeichen bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs 3. Dokumentation
3. Mitarbeiterschulung	Beurteilung der <ol style="list-style-type: none"> 1. Inhalte und Intervalle der durchgeführten/veranlassten Schulungen zu Hygiene (Personalhygiene, Arbeitsvorgängen, Produktionsabläufen), Infektionsschutzgesetz, betriebliche Eigenkontrollen, HACCP-Konzept 2. Dokumentation
Beurteilungsmerkmal: Verlässlichkeit der Eigenkontrollen	Beurteilungskriterien zur Verlässlichkeit der Eigenkontrollen
1. HACCP-Verfahren	Beurteilung des HACCP-Konzepts <ol style="list-style-type: none"> 1. Qualität, Vollständigkeit und Funktionstüchtigkeit (Gefahrenanalyse, Bestimmung von Kontrollpunkten (CP) und kritischen Kontrollpunkten (CCP), Festlegung von Grenzwerten, Festlegung von Verfahren zur Kontrolle von kritischen Kontrollpunkten, Maßnahmen bei Abweichung von den festgelegten Grenzwerten, Verifizierung) 2. Umfang 3. Aktualisierung 4. Dokumentation
2. Untersuchung von Produkten	Beurteilung der <ol style="list-style-type: none"> 1. Qualität der Wareneingangskontrolle und Untersuchung von Ausgangsmaterial 2. Qualität der Untersuchungen des Betriebes zur Überprüfung der Einhaltung gesundheitsschutzrechtlicher Anforderungen (Untersuchungspläne für Ausgangsstoffe/Zutaten, Behandlungsstoffe, Zwischenprodukte, Endprodukte, Bedingungen, bei denen Lebensmittel behandelt oder gelagert werden, Trinkwasserqualität) 3. Qualität der Untersuchungen des Betriebes zur Überprüfung der Einhaltung täuschungsschutzrechtlicher Anforderungen (Endprodukt) 4. Dokumentation
3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	Beurteilung der <ol style="list-style-type: none"> 1. Qualität der Einhaltung der Kühltemperaturen und der Kühlkette bei kühlpflichtigen Lebensmitteln 2. Überprüfung der Temperaturen und Temperaturmessgeräte 3. Dokumentation

Beurteilungsmerkmal: Hygienemanagement	Beurteilungskriterien zum Hygienemanagement
1. Bauliche Beschaffenheit	Beurteilung der 1. Betriebsstruktur, Ausstattung (Wände, Decken, Fußboden, Beleuchtung, Belüftung, Handwaschbecken), Kühlkapazität, Abwasserabfluss, Anlagen 2. Qualität der laufenden Instandhaltungsmaßnahmen
2. Reinigung und Desinfektion	Beurteilung der 1. Effektivität der Reinigung (Mittel, Intervalle, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle) 2. Effektivität der Desinfektion (Mittel, Intervalle, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle) 3. Dokumentation
3. Personalhygiene	Beurteilung der 1. Qualität des Hygienebewusstseins der Mitarbeiter 2. Schutzkleidung 3. Maßnahmen bei Erkrankungen 4. Dokumentation
4. Produktionshygiene	Beurteilung der 1. Organisation der Produktion 2. Schutz vor nachteiliger Beeinflussung 3. Abfallbeseitigung
5. Schädlingsbekämpfung	Beurteilung der 1. Effektivität der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen (Auswahl und Lage der Köder, Überprüfungsintervalle, Maßnahmen bei Befall) 2. Dokumentation

Anlage 2 zu § 2 Absatz 2

Betrieb	Beurteilungsstufe					max. Punkte 80
Datum						
Beurteilungsmerkmal	1	2	3	4	5	
	1	2	3	4	5	1 = sehr gut, 2 = gut, 3 = zufriedenstellend, 4 = ausreichend, 5 = nicht ausreichend; Die Beurteilungsmerkmale sind anhand der Beurteilungskriterien zu bewerten. Pro Beurteilungskriterium eine Beurteilungsstufe markieren, vorgegebene Punktwerte verwenden, keine freie Punktvergabe
Verhalten der Lebensmittelunternehmerin/ des Lebensmittelunternehmers	15	9	7	3	0	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
1. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen	5	4	3	2	0	
2. Rückverfolgbarkeit	3	-	1	-	0	
3. Mitarbeiterschulung	7	5	3	1	0	
Verlässlichkeit der Eigenkontrollen	25	19	13	7	0	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
1. HACCP-Verfahren	12	9	6	3	0	
2. Untersuchung von Produkten	5	4	3	2	0	
3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	8	6	4	2	0	

Hygienemanagement	40	27	20	10	0	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	5	4	3	2	0	
2. Reinigung und Desinfektion	8	6	4	2	0	
3. Personalhygiene	11	8	6	3	0	
4. Produktionshygiene	13	9	6	3	0	
5. Schädlingsbekämpfung	3	-	1	-	0	
Gesamtpunktzahl						

Anlage 3 zu § 4 Absatz 1

**Information über Ergebnisse von Betriebskontrollen der amtlichen
Lebensmittelüberwachung**

Anschrift zuständige Behörde:

Name und Anschrift Betrieb:

Lebensmittelüberwachungstransparenzbarometer

Kontrollergebnis vom:

sehr gut

nicht ausreichend



Verhalten der Lebensmittelunternehmerin/des Lebensmittelunternehmers	
Verlässlichkeit der Eigenkontrollen	
Hygienemanagement	

[Siegel der zuständigen Behörde]