

Zahl der Betriebe: Das sind Betriebe, die der amtlichen Lebensmittelüberwachung unterliegen, (Gesamtzahl der im Einzugsbereich der amtlichen Überwachung vorhandenen Betriebe). Jede Art von Betrieb, die in der Lebensmittelbranche tätig ist, kann ungeachtet der Rechtsform betroffen sein (Handelsgesellschaften, natürliche Personen, Genossenschaften, gemeinnützige Vereinigungen, Tochtergesellschaften, Betriebe mit Bedarfsgegenständen mit Lebensmittelkontakt).

Sind mehrere Lebensmittelbetriebe im selben Gebäude untergebracht (Bahnhof, Flughafen, Einkaufszentrum), zählt Jeder Betrieb einzeln.

Art der Betriebe: Manche Lebensmittelbetriebe fallen unter mehrere Betriebsarten. In diesem Fall sind sie nur unter der Betriebsart aufzuführen, in der ihre Haupttätigkeit liegt. Ein Supermarkt beispielsweise, in dem es auch eine Bäckerei oder Fleischerei gibt, ist unter "Einzelhändler" zu führen und nicht unter "Hersteller". Wenn rechtlich allerdings verschiedene Personen für den Supermarktbetrieb einerseits und für den Bäcker- oder den Fleischereibetrieb andererseits zuständig sind (also verschiedene Eigentümer oder Betreiber), sind sie getrennt in den jeweils zutreffenden Kategorien aufzuführen.

Erzeuger (Urproduktion): Betriebe der Stufe der Herstellung von unverarbeiteten Lebensmitteln für den menschlichen Verzehr. Unter diese Kategorie fallen Erzeuger von Lebensmitteln tierischer und pflanzlicher Herkunft wie Milcherzeuger, Schlachtviehalter (auch Gehegewild), Wildsammelstellen, Legehennenhalter, Muschel- und Fischfangbetriebe, Fischzuchtbetriebe, Imker, Weinbaubetriebe, Erzeuger von Obst, Gemüse, Kartoffeln, Hopfen, Gewürzen und sonstigen Lebensmitteln bzw. zur Herstellung von als Lebensmittel bestimmten landwirtschaftlichen Erzeugnissen und gärtnerischen Produkten. Dabei richtet sich die Zuordnung nach der im Betrieb jeweils größten Produktionslinie; Mehrfachzählungen sind zu vermeiden.

Hersteller und Abpacker: Unter diese Kategorie fallen alle Betriebe, die in der Herstellung bzw. Verarbeitung oder in der Verpackung oder aber in beiden Bereichen tätig sind und keinen Einzelhandel betreiben. Die Herstellung oder Verarbeitung kann auch die Einfuhr von Lebensmitteln zur Verarbeitung und die Ausfuhr hergestellter oder verarbeiteter Erzeugnisse umfassen. In Schlachthöfen und Zerlegebetrieben sind nur die Kontrollen der zuständigen Behörde zu erfassen; die Kontrollen des amtlichen Tierarztes während der Schlachtung oder Produktion sind nicht unter dieser Kategorie zu erfassen.

Vertriebsunternehmen und Transporteure (Großhandel, Transport): Hierzu gehören der Vertrieb von Lebensmitteln vor der Einzelhandelsstufe (insbesondere Großhandel, Lagerung auf der Großhandelsstufe, Einfuhr ohne weitere Verarbeitung) und der Transport. Großhändler, die sowohl an den Einzelhandel, an Gaststätten oder an Verbraucher verkaufen können, sind ausschließlich dieser Betriebsgattung zuzuordnen. Da Vertriebsunternehmen auch Transporteure sein können, sind Mehrfacherfassungen zu vermeiden.

Einzelhändler (Einzelhandel): Darunter fallen alle Arten von Einzelhandelsbetrieben, die Lebensmittel in der Einzelhandelsstufe vertreiben (Verkauf an den Endverbraucher), insbesondere Supermärkte, Lebensmittelgeschäfte, Obst- und Gemüsegeschäfte, Kioske, Tankstellen mit Lebensmittelverkauf, Verkaufsautomaten, Versand, Marktstände in Gebäuden oder im Freien (mit Ausnahme von Geschäften, die Mahlzeiten zum Mitnehmen verkaufen, z. B. Imbisse) und der ambulante Verkauf von Lebensmitteln.

Dienstleistungsbetriebe: Gaststätten, Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung, Lieferanten von Fertiggerichten, Getränkeausschank an Endverbraucher. Dazu gehören Einrichtungen wie Gastronomiebetriebe jeder Art einschließlich Geschäfte, die Mahlzeiten zum Mitnehmen verkaufen, z. B. Imbisse und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung in Betrieben, Schulen, Feriendörfern, Ferienlagern, öffentlichen Einrichtungen usw.

Hersteller; die im Wesentlichen auf der Einzelhandelsstufe verkaufen: Dazu gehören Metzgereien, Bäckereien, Konditoreien, Eisdien, gewerbsmäßige Herstellung/Verarbeitung eigener Erzeugnisse auf dem landwirtschaftlichen Betrieb für den Verkauf direkt an den Endverbraucher. Ausgenommen ist die gelegentliche geringfügige Abgabe an den Endverbraucher, die dem Bereich Erzeuger (Urproduktion) zu zurechnen ist.

Zahl der kontrollierten Betriebe: Zahl der Betriebe, bei denen im Kontrolljahr, für das die Ergebnisse eingesendet werden müssen, Kontrollbesuche durchgeführt wurden. Jeder Betrieb kann ungeachtet der Anzahl der Kontrollbesuche in jedem Jahr nur einmal gezählt werden.

Zahl der Kontrollbesuche: Eine Kontrolle ist die Durchführung einer oder mehrerer Überwachungstätigkeiten (Inspektion, Probenahme, Hygieneuntersuchung des Personals, Prüfung der Schrift- und Datenträger, gegebenenfalls Untersuchung der von dem Unternehmen eingerichteten Kontrollsysteme und der damit erzielten Ergebnisse) durch amtliche Kontrollstellen in den Betrieben. Hiervon ausgenommen ist eine Maßnahme, bei der nur eine Probenahme erfolgt. Ziel ist, Konformität der Lebensmittel und Stoffe und deren Behandlung, die sich dort befinden bzw. die in Waren enthalten sind, mit den Hygienevorschriften und den Vorschriften zur Gewährleistung der Redlichkeit des Handelsverkehrs oder zum Schutz der Verbraucherinteressen zu überprüfen.

Zahl der Betriebe mit Verstößen: Anzugeben ist die Zahl der Betriebe, in denen Verstöße festgestellt wurden. Nicht anzugeben ist die Zahl der Verstöße, die bei der Kontrolle des Betriebs festgestellt wurden.

Als Verstöße gelten alle formellen Maßnahmen, die infolge der Feststellungen der Nichterfüllung der Anforderungen eingeleitet werden, wie die Zustellung einer schriftlichen Mahnung (mit Ausnahme von Beratungsunterlagen), die Zustellung einer Aufforderung zur Erfüllung der Anforderungen innerhalb einer bestimmten Frist, die Einziehung, der Rückruf, Beschlagnahme, Sicherstellung oder Vernichtung eines Lebensmittels, der Lizenzentzug, die völlige oder teilweise Schließung eines Betriebs, die Ausstellung eines Protokolls oder eines Berichts zur Verwendung in einem behördlichen oder gerichtlichen Verfahren.

Hieraus ergibt sich, daß geringfügige Verstöße und kleinere Mängel, die bereits nach einem mündlichen Hinweis der Behörde bei der Inspektion vor Ort sofort abgestellt werden können und vorausschauende Sanierungen, die im Einvernehmen mit dem Gewerbetreibenden angeordnet werden, nicht zu erfassen sind.

Art der Verstöße

Unter dieser Überschrift werden alle festgestellten Verstöße nach der Art der Verstöße untergliedert. Es geht nicht um die Gesamtzahl der Verstöße, sondern um die Anzahl der Betriebe, die Verstöße begangen haben, d. h. jede Art eines Verstoßes in einem Betrieb wird unabhängig von der Häufigkeit der Feststellung nur einmal aufgeführt.

Art der Verstöße, die bei Kontrollen vor Ort festgestellt wurden, insbesondere

- **Hygiene**
vorgeschriebene Kontrollmaßnahmen im Rahmen der Eigenkontrolle (HACCP, Schulung)
- **Hygiene allgemein**
Einrichtungen (Betriebsräume, Geräte usw.)
Hygiene des Personals gemäß Artikel 8 der Richtlinie 89/ 397/EWG
Andere hygienisch bedingte Verunreinigungen
- **Zusammensetzung**
Kontrolle der Verwendung von Zusatzstoffen

Kontrolle der unzulässigen Veränderung (Zugabe von Wasser, unzulässiger Zutaten und Stoffe, Anwendung unzulässiger Verfahren, Einfluß des Verpackungsmaterials)

- **Kennzeichnung und Aufmachung**
Kontrolle der Kennzeichnung (einschließlich der Verkehrsbezeichnung und Haltbarkeitsdaten) und der Angaben anhand der Kontrolle der tatsächlich verwendeten Zutaten, der Rezepte, Sichtkontrollen der Etiketten usw. im Betrieb.
- **Andere**
Hierunter fällt die Verweigerung der Duldungs- und Mitwirkungspflichten der Inhaber von Grundstücken, Räumen, Einrichtungen und Geräten bzw. der von ihnen bestellten Vertreter und sonstige nicht bereits definierten Verstöße.