

## **NEU: BAV-Informationsservice – aktuell, kompakt und informativ! Jetzt kostenlos abonnieren!**

Sehr geehrte Damen und Herren,

aktuelle Vorfälle wie „Dioxinskandal“ und EHEC-Krise haben die Bedeutung einer umfassenden Hygiene- und Qualitätssicherung in Lebensmittelunternehmen noch weiter in den Vordergrund gerückt. Endverbraucher reagieren äußerst sensibel auf negative Pressemeldungen, der Gesetzgeber fühlt sich unter Zugzwang und reagiert mit neuen Gesetzen und Maßnahmen.

Mithilfe unserer professionellen Serviceleistungen rund um die Hygiene- und Qualitätssicherung möchten wir Sie bei dieser anspruchsvollen Aufgabe unterstützen und bieten Ihnen ergänzend zum bisherigen Spektrum (Laboruntersuchungen, Beratungen und Schulungen) ab sofort eine weitere kostenlose Dienstleistung an.

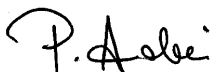
Ab sofort können Sie unseren kostenlosen **„BAV-Informationsservice“** abonnieren. Weitere Infos dazu befinden sich auf Seite 2 dieses Schreibens. Wir versenden zukünftig diese Nachrichten elektronisch per Mail als PDF-Anhang.

Wir starten diesen neuen Service zum Thema **„Transparenzsystem“**, denn ab 2012 sollen Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung veröffentlicht werden. Eine Änderung, die alle Lebensmittelbetriebe in den kommenden Jahren intensiv beschäftigen wird!

Personen, die unseren bisherigen BAV-Newsletter bereits per Mail erhalten, werden die „BAV-Informationen“ zukünftig automatisch erhalten. Alle anderen Interessenten füllen bitte das **Rückantwort-Fax auf Seite 2** aus. Es ergeben sich daraus keinerlei Verpflichtungen für Sie! Natürlich können Sie diesen Service jederzeit durch einem Mausklick in der Mail beenden .

Wir freuen uns Ihnen eine weitere kostenlose Serviceleistung des BAV Institutes anbieten zu können und stehen für Fragen sehr gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüße



Dipl.-Ing. Paul Andrei  
Geschäftsführer

**NEU: BAV-Informationsservice – aktuell, kompakt und informativ!  
Jetzt kostenlos abonnieren!**

Auf Seite 3 finden Sie die aktuellen „BAV-Informationen“ zu folgendem Thema:

**„Transparenzsystem – ab 2012 sollen Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung veröffentlicht werden“**

Die „BAV-Informationen“ erhalten Sie zum Start ausnahmsweise in Papierform. Zukünftig erfolgt der Versand ausschliesslich auf elektronischem Wege per E-Mail.

**„BAV-Informationsservice“**

Der „BAV-Informationsservice“ umfasst sowohl den seit Jahren bekannten „BAV-Newsletter“ als auch die neue Reihe „BAV-Informationen“. Insgesamt sind 8-12 Ausgaben pro Jahr geplant.

Es werden ausgewählte Themen behandelt wie z.B. Transparenzsystem, Projekt "Klarheit und Wahrheit", Meldepflichten für Lebensmittelunternehmer und Laboratorien, EU-Lebensmittelinformations-Verordnung...

Es können jedoch in diesem Rahmen bei weitem nicht alle Neuerungen bzw. wichtigen Themen der Lebensmittelhygiene behandelt werden. Der „BAV-Informationsservice“ stellt keinen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene anwaltliche Beratung!

**FAX-Rückantwort an BAV Institut: 0781/96 947-20**

Bitte ausfüllen und zurückfaxen!

Ich möchte die den „**BAV-Informationsservice**“ per E-Mail abonnieren

Ich möchte mehr über BAV erfahren. Bitte kontaktieren Sie mich!

.....  
(Vorname und Nachname)

.....  
(Betrieb)

.....  
(E-Mail)

.....  
(Datum)

.....  
(Unterschrift)

Es ergeben sich keinerlei Verpflichtungen! Sie können diesen Service jederzeit beenden.



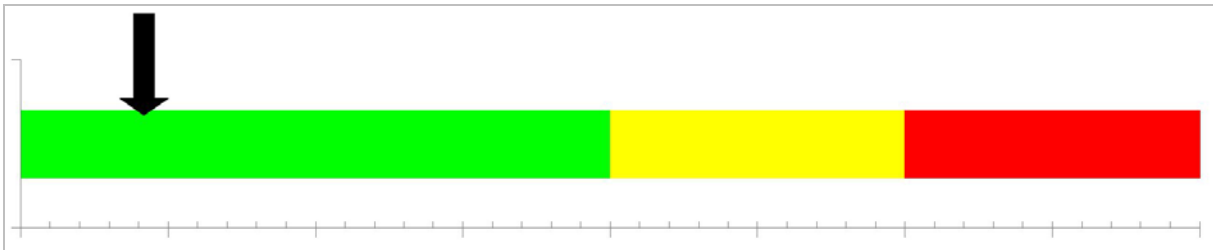
## Transparenzsystem - ab 2012 sollen Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung veröffentlicht werden (BAV-Infos 01/2011)

Das sog. Transparenzsystem soll ab 2012 bundesweit alle Gastronomie- und Lebensmittelbetriebe dazu verpflichten, die Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelüberwachung zu veröffentlichen.

### Veröffentlichung der Ergebnisse

Die Veröffentlichung wird als Aushang erfolgen, den der Betrieb von der zuständigen Behörde erhält. Dabei wird das farbige, dreistufige Kontrollbarometer mit einem Pfeil als Markierungselement der zentrale Bestandteil sein. Veröffentlicht werden das aktuelle Ergebnis der letzten amtlichen Kontrolle sowie die Ergebnisse der drei vorhergehenden Kontrollen des Betriebes unter gleichem Inhaber.

Der Aushang muss für den Verbraucher von außen gut sichtbar angebracht werden. Dies kann z.B. neben der Eingangstüre oder bei Gaststätten neben der Speisekarte sein. Betriebe ohne Verkaufsstellen veröffentlichen den Aushang leicht auffindbar auf Ihrer Internetseite.



Kontrollbarometer mit Pfeil zur Darstellung der Ergebnisse der amtlichen Lebensmittelkontrolle

### Bewertung und Beurteilung

Aufgrund der seit 2007 durchgeführten Risikobeurteilung durch die Behörden, erfolgt die Bewertung der Betriebe nach 3 Merkmalen: **1. Verhalten des Lebensmittelunternehmers** (Einhaltung rechtlicher Bestimmungen, Rückverfolgbarkeit, Mitarbeiterschulung), **2. Verlässlichkeit der Eigenkontrollen** (HACCP-Verfahren, Untersuchung von Produkten, Temperaturkontrollen), **3. Hygienemanagement** (bauliche Beschaffenheit, Reinigung und Desinfektion, Personal- und Produktionshygiene, Schädlingsbekämpfung).

Die Beurteilung erfolgt in 3 Stufen: **Grün**: Anforderungen erfüllt, keine oder nur geringfügige Mängel, **Gelb**: Anforderungen teilweise erfüllt, mehrere bzw. mittelgradig schwere Mängel, **Rot**: Anforderungen unzureichend erfüllt, schwerwiegende Mängel.

### Umsetzung und zeitlicher Ablauf

Nach jeder amtlichen Kontrolle wird die Risikobeurteilung neu vorgenommen. Eine Nachkontrolle auf Antrag des Betriebes wird nicht möglich sein.

Bevor die Ergebnisse im Aushang endgültig festgelegt werden, besteht jedoch die Möglichkeit der Anhörung. Diese erfolgt meist noch vor Ort, direkt nach der Kontrolle. Rechtsschutz kann außerdem über ein Eilverfahren vor dem Verwaltungsgericht beantragt werden. Bei Nichtveröffentlichung eines Aushangs droht ein Zwangs- oder Bußgeld. Die Behörden können Aushänge im Internet selbst veröffentlichen.

Das Transparenzsystem soll mit 6-monatigem Abstand wie folgt eingeführt werden:

1. Gastronomie, 2. Bäckerei und Metzgerei 3. Gemeinschaftsverpflegung und Caterer, 4. Einzelhandel, 5. andere Betriebe mit direkter Abgabe an Verbraucher, 6. Betriebe ohne direkte Abgabe an Verbraucher, 7. Wochenmärkte

### Bei offenen Fragen steht Ihnen Ihr BAV-Berater gerne zur Verfügung!

#### Haftungsausschluss:

Trotz sorgfältiger Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für Inhalte, Fehler oder Auslassungen sowie für externe Internetlinks. Diese Informationen stellen keinen Rechtsrat dar und ersetzen keine auf den Einzelfall bezogene anwaltliche Beratung.