

TRANSPARENTE VERWALTUNG
Art. 25 Buchstabe a) und b) des Legislativdekretes 33/2013 – Kontrolle der Betriebe

LISTE DER KONTROLLEN DIE IN BETRIEBEN DURCHGEFÜHRT WERDEN

DIENST FÜR HYGIENE UND ÖFFENTLICHE GESUNDHEIT – Kontrollen der Lebensmittelsicherheit in Produktion, Lagerung und Vertrieb der Lebensmittel pflanzlichen Ursprungs

ART DER KONTROLLE	TÄTIGKEITSBEREICH DER BETRIEBE	GRÖSSE DER BETRIEBE	KRITERIEN	AUSÜBUNGSMODALITÄTEN	PFLICHTEN UND ANPASSUNGEN	WICHTIGSTE RECHTSBESTIMMUNGEN
Amtliche Kontrollen mittels Inspektion	Lebensmittelunternehmen: Industrielle Herstellungsbetriebe, Lagerhallen, Engrossbetriebe von Lebensmittel, Einzelhandelsbetriebe, Gastronomie, Kantinen, handwerkliche Produktionsbetriebe, Transportunternehmen; Landwirtschaftliche Betriebe (Primärproduktion)	Alle Betriebe	Jahreskontrollprogramm für die Amtlichen Kontrollen im Lebensmittelbereich; Betriebliches Dokument zur Planung der amtlichen Kontrollen auf der Grundlage der Risikobewertung; Anzeigen; Meldungen über den Verdacht von Lebensmittelvergiftungen; Meldungen über das Schnellwarnsystem; Anfragen von anderen Behörden	Prüfung der schriftlichen Unterlagen (Z.B HACCP Unterlagen, Unterlagen betreffend die Mitarbeiterschulungen; Sytem der Rückverfolgbarkeit der Produkte,..); Inspektion der Betriebsräume, Anlagen, Geräte; Rohstoffe und Zwischenerzeugnisse, technologische Hilfsstoffe und Verpackungsmaterial; Messungen mit eigenen Messgeräten (Thermometer, pH-Messgerät; Messung der polren Anteile in Frittierfetten); Entnahme von Proben; Befragungen der Bediensteten; <u>Die Inspektionen werden ohne Vorankündigung durchgeführt</u>	Korrekte Anwendung der HACCP-Verfahren; Einhaltung der allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen (Betriebsräume; Geräte; Trinkwasserversorgung; Personal; Personalschulungen; Rohstoffe und Zwischenerzeugnisse; Produktionsverfahren, Konservierungsmethoden, Transport, Verpackung ..); Anwendung von geeigneten Verfahren zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmittel; korrekte Bereitstellung der Informationen an die Verbraucher (Etikettierung und Allergienkennzeichnung)	Art. 6 Absatz 2 der Verordnung. (EG) 852/2004 vom 29/04/2004; Art. 4 Absatz 2 und Anlage II der Verordnung (EG) 852/2004; Art. 4 Absatz 3 der Verordnung. (EG) 852/2004; Art. 18 und 19 der Verordnung (EG 178/2002 vom 28/01/2002; Art. 5 Verordnung (EG) 852/2004; Verordnung (EU) 1169/2011 vom 25/10/2011
Amtliche Kontrolle mittels AUDIT	Produktionsbetriebe von Lebensmitteln, einschließlich zentralisierter Küchen.	Betrieb mit mehr als 10 Mitarbeitern in der Verarbeitung	Betriebliches Jahresprogramm "AUDIT"	Systematische Prüfung. Bewertung der guten Hygienepraxis; Bewertung der angewandten Verfahren nach den Grundsätzen der Gefahrenanalyse und der Kontrolle der kritischen Kontrollpunkte (HACCP); Bewertung der spezifischen und allgemeinen Hygieneanforderungen. <u>Das "AUDIT" wird dem Lebensmittelunternehmen mindestens 30 Tage vorher mitgeteilt.</u> (Zielsetzung, Bereiche des Audit, Zusammensetzung der Auditgruppe)	Korrekte Anwendung der HACCP-Verfahren; Einhaltung der allgemeinen und spezifischen Hygieneanforderungen im Lebensmittelbereich (Betriebsräume; Geräte; Trinkwasserversorgung; Personal; Personalschulungen; Rohstoffe und Zwischenerzeugnisse; Produktionsverfahren, Konservierungsmethoden, Transport, Verpackung ..); Anwendung von geeigneten Verfahren zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmittel; korrekte Bereitstellung der Informationen an die Verbraucher (Etikettierung und	Art. 6 Absatz 2 der Verordnung. (EG) 852/2004 vom 29/04/2004; Art. 4 Absatz 2 und Anlage II der Verordnung (EG) 852/2004; Art. 4 Absatz 3 der Verordnung. (EG) 852/2004; Art. 18 und 19 der Verordnung (EG 178/2002 vom 28/01/2002; Art. 5 Verordnung (EG) 852/2004; Verordnung (EU) 1169/2011 vom 25/10/2011
Kontrollen über die korrekte Anwendung von Verfahren zur Rücknahme und des Rückrufs von Lebensmitteln, die nicht den Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit entsprechen	1) Hersteller, Verarbeiter, Importeure 2) Lebensmittelunternehmer im Bereich des Einzelhandels oder Vertriebs	Alle Betriebe	Nach Meldungen über das Schnellwarnsystem und/oder bei Vorliegen von Prüfberichten aus denen eine hervorgeht, dass ein Produkt nicht die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit erfüllt	Kontrolle über die Anwendung der Verfahren zur Rücknahme und des Rückrufs mittels Inspektion und Prüfung der Handelspapiere	1) <u>Hersteller/Importeure/ Verarbeiter:</u> Einleitung von Verfahren zur Rücknahme; Verpflichtung zur Unterrichtung der zuständigen Behörde; Einleitung von Verfahren des Rückrufs, falls das Produkt bereits den Verbraucher erreicht haben könnte; 2) <u>Unternehmer im Bereich des Einzelhandels oder Vertriebs:</u> Rücknahme vom Markt; Verpflichtung zur Mitarbeit bei der Durchführung der Verfahren der Rücknahme und des Rückrufs	Art. 19 Verordnung (EG) 178/2002
Erntnahme von Proben von Lebensmitteln und Getränken für die Durchführung von Analysen	Lebensmittelunternehmen: Industrielle Herstellungsbetriebe, Lagerhallen, Engrossbetriebe von Lebensmittel, Einzelhandelsbetriebe, Gastronomie, Kantinen, handwerkliche Produktionsbetriebe, Transportunternehmen; Landwirtschaftliche Betriebe (Primärproduktion)	Alle Betriebe	Grundlagen: Kontrollprogramm des Landes Südtirol, Meldungen Schnellwarnsystem, Meldungen, Anfrage von anderen Behörden	Ohne Vorankündigung, Entahme von Probenmaterial von Lebensmitteln oder anderen Stoffen, entsprechend den geltenden Bestimmungen ; dem Betroffenen wird, falls vorgesehen, ein Gegenmuster, sowie eine Kopie des Entnahmeprotokolls hinterlassen. Übermittlung der Proben an das Labor unter Einhaltung des spezifischen Bedingungen	Entsprechung des entnommenen Probenmaterial an die gesetzlichen Anforderungen. Verpflichtung das Probenmaterial den Behörden kostenlos zur Verfügung zustellen.	Verordnung (EG) 882/2004: D.P.R. 327/1980
Registrierung der Lebensmittelunternehmen	Alle Lebensmittelunternehmen: Industrielle Herstellungsbetriebe, Lagerhallen, Engrossbetriebe von Lebensmittel, Einzelhandelsbetriebe, Gastronomie, Kantinen, handwerkliche Produktionsbetriebe, Transportunternehmen; Landwirtschaftliche Betriebe (Primärproduktion)	Alle Betriebe	Nach erfolgter Meldung über den Tätigkeitsbeginn (D.I.A.)	Prüfung der Vollständigkeit der Angaben in der in der Meldung über den Tätigkeitsbeginn. Registrierung des Betriebes im Programm "Gestione D.I.A."	Meldung des Tätigkeitsbeginns nach Inbetriebnahme einer neuen Betriebsstätte oder nach Änderungen bei einem bestehenden Betrieb. Die Meldung muss in Papierformat über die Gemeinde erfolgen (Vordruck DIA) oder in digitaler Form über den SUAP-Schalter , wobei eine Kopie des Planes (Grundriss) und die Bestätigung über die Einzahlung des Tarifs (€ 50) für die Registrierung beizulegen ist	Art 6 Verordnung (EG) 852/2004 vom 29/04/2004; Beschluss der Landeregierung Nr. 4483 vom 17 Dezember 2007]