

GZ: BMGF-74.310/0030-II/B/12/2016

Datum: 14. Dezember 2016

Gültigkeit ab: 1. Jänner 2017

Durchführungserlass 7/Version 4
für die
Durchführung von Hygienekontrollen
in Schlacht-, Zerlegungs- und Wildbearbeitungsbetrieben
gem. § 54 LMSVG sowie
in Kühlhäusern und fleischbearbeitenden und fleischverarbeitenden Betrieben
gem. § 31 Abs. 1 LMSVG

1 Ziel und Zweck

Der vorliegende DE beschreibt die Vorgangsweise bei der Vornahme von Hygienekontrollen in Schlachthöfen, in Zerlegungs- und in Wildbearbeitungsbetrieben gemäß § 54 LMSVG sowie gemäß § 31 Abs. 1 in Kühlhäusern und fleischverarbeitenden Betrieben bzw. gemäß Artikel 4 und Artikel 5 Z 1 bis 4 iVm Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004.

Die angesprochenen Hygienekontrollen bezwecken, das Lebensmittelrecht durchzusetzen, zu überwachen und zu überprüfen, wozu die Mitgliedstaaten gemäß Artikel 16 Abs. 2 der VO (EG) Nr. 178/2002 verpflichtet sind.

2 Geltungsbereich

Der vorliegende DE gilt für alle Hygienekontrollen in Schlachthöfen, in Zerlegungs- und in Wildbearbeitungsbetrieben, die gemäß § 54 LMSVG sowie gemäß § 31 Abs. 1 in Kühlhäusern, fleischbearbeitenden und fleischverarbeitenden Betrieben bzw. gemäß Artikel 4 und Artikel 5 Z 1 bis 4 iVm Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 854/2004 in Österreich ab dem auf dem Deckblatt angegebenen Gültigkeitsbeginn durchgeführt werden.

Bei den in diesem DE verwendeten personenbezogenen Bezeichnungen gilt die gewählte Form für beide Geschlechter.

3 Begriffe und Abkürzungen

aFA	amtliche(r) Fachassistent(en)
aTA	amtlicher Tierarzt
DE	Durchführungserlass
EG	Europäische Gemeinschaft
GHP	gute Hygienepraxis
HACCP	Hazard Analysis (and) Critical Control Point
iVm	in Verbindung mit
LH	Landeshauptmann(es)
LL	Leitlinie
LM	Lebensmittel
LMSVG	Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz
NKP	Nationaler Kontrollplan
RASFF/RAPEX	Schnellwarnsystem für Lebensmittel und Futtermittel
R+D	Reinigung und Desinfektion
VO	Verordnung
Z	Ziffer

4 Änderungen, Versionen

Ersetzt: **Durchführungserlass 7/Version 3**, GZ: BMG-74310/0028-II/B/12/2014, v.18.12.2015

5 Beschreibung

5.1 Organe

5.1.1 Amtliche Tierärzte im Sinne des Artikels 2 Abs. 1 lit. f der Verordnung (EG) Nr. 854/2004

Vom jeweiligen Landeshauptmann gemäß § 24 Abs. 3 LMSVG bestellte oder gemäß Abs. 4 beauftragte Tierärzte

5.1.2 Amtliche Fachassistenten im Sinne des Artikels 2 Abs. 1 lit. h der Verordnung (EG) Nr. 854/2004

vom jeweiligen Landeshauptmann gemäß § 24 Abs. 5 LMSVG bestellte oder beauftragte Personen

5.2 Verantwortlichkeiten, Ansprechpartner

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 und Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sorgen die Lebensmittelunternehmer in den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen dafür, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts eingehalten werden und überprüfen deren Einhaltung.

Die Verantwortlichkeiten und verantwortlichen Personen sind vom Lebensmittelunternehmer gemäß § 2 Abs. 2 Lebensmittelhygiene-Zulassungsverordnung im Zuge der Zulassung an den LH zu melden, ebenso ist gemäß § 4 leg. cit. jede Änderung in den Verantwortlichkeiten unverzüglich dem LH zu melden.

5.3 Initiative, Auftragserteilung

Die Kontrolle erfolgt entweder

- in routinemäßiger Ausführung des Kontrollplans des LH einschließlich allfälliger Schwerpunktsaktionen oder
- aufgrund von Verdachtsmomenten, welche der Behörde bekannt werden (z.B. über Meldung einer anderen Kontrollbehörde, über RASFF/RAPEX-Notifikation, nach Auftreten eines Verdachtsfalles eines lebensmittelbedingten Krankheitsausbruchs, über Parteienbeschwerde oder Anzeige) oder
- aufgrund eigener dienstlicher Aufgabenstellung (z.B. zur Feststellung einer erfolgten oder nicht erfolgten Mängelbehebung)

Eine Nachkontrolle zu einer bereits durchgeführten Kontrolle kann sich in folgenden Fällen als notwendig erweisen:

- falls im Zuge der bereits durchgeführten Kontrolle benötigte Unterlagen zu diesem Zeitpunkt nicht greifbar waren;
- um festzustellen, ob die bei der bereits durchgeführten Kontrolle des Betriebes angeordneten Maßnahmen innerhalb der festgesetzten Frist

durchgeführt wurden;

- zur Kontrolle, ob die Entsorgung beanstandeter genussuntauglicher Ware ordnungsgemäß erfolgt ist (Übernahmebestätigung).

5.4 Planung, Vorbereitung

- Studium der Ergebnisse früherer Kontrollen des vorgesehenen Betriebes an Hand bereits vorliegender Untersuchungsprotokolle und Folgepapiere
- Vorbereitung und Überprüfung der benötigten Geräte und Hilfsmittel
- Festlegen des geplanten Mindestkontrollumfangs (Vollprüfung oder Teilprüfung, Schwerpunktprüfung, nur Klärung einer speziellen Fragestellung, ...). Diese Vorgabe kann später vor Ort nach Ermessen des aTA bei Bedarf erweitert oder eingeschränkt werden.
- Gegebenenfalls Absprache/Informationsaustausch mit begleitender Behörde bzw. begleitenden Amtsorganen:
z.B. wenn Anwesenheit des Amtsarztes erforderlich oder ratsam ist (z.B. bei Verdacht auf Lebensmittel-Vergiftungsfall) oder bei gemeinsamer Kontrolle mit Lebensmittelaufsicht
- Ermittlung der Betriebs-/Öffnungs-/Arbeitszeiten
notwendig z.B. wenn diese nicht bekannt sind und Kontrolle während dieser stattfinden soll (z.B. Routinekontrolle)
- Vorankündigung beim Betrieb (nur wenn notwendig)

Im Routinefall erfolgt die Kontrolle ohne Vorankündigung. In gewissen Fällen (z.B. wenn eine bestimmte Person während der Kontrolle anwesend sein soll oder wenn bestimmte schriftliche Unterlagen des Betriebes bereitgehalten werden sollen) kann eine Vorankündigung notwendig sein, um erfolglose Mehrfachbesuche zu vermeiden.

- Vorankündigung beim Untersuchungslabor (nur, wenn vom Labor z.B. zur Ressourcenplanung verlangt)

5.5 Geräte und Hilfsmittel

5.5.1 Unbedingt:

- Saubere Schutzkleidung (Arbeitsmantel, Arbeitshose, Überschuhe, Kopfbedeckung)
- Schreibgerät und Papier
- Dienstausweis
- Vordruck des Kontrollberichts/Checkliste
- Allenfalls Juxtenbuch mit Zahlschein
- Stammdatenblatt (wenn nicht im Betrieb vorhanden)

5.5.2 Fakultativ:

- Geeichtes oder kalibriertes Thermometer
- Luxmeter
- Taschenlampe
- Fotoapparat
- Utensilien für Probenahmen (Lebensmittelproben gemäß § 36 LMSVG)
- Rechtstexte je nach Bedarf

(LMSVG, VO (EG) 852 und 853/2004, 2073/2005, LL usw.)

- Dieser DE

5.6 Durchführung

5.6.1 Allgemeine Grundsätze

Jedes Kontrollorgan hat sich in jeder Hinsicht vorbildlich zu verhalten. Dazu gehören:

- respektvoller und höflicher, sachlich aber dennoch bestimmter Umgang mit dem Lebensmittelunternehmer und dessen Personal
- einwandfreie persönliche Hygiene
- das Anerkennen und Befolgen betrieblicher Hygienevorgaben (z.B. Anlegen der Schutzkleidung sowie Ablegen von Handschmuck und Armbanduhr sowie gegebenenfalls Ohrclips, Händereinigung)
- die Beachtung der Verhältnismäßigkeit (Auswahl des jeweils gelindesten, zum Ziele führende Mittels)
- objektiv-sachliches Vorgehen (Berücksichtigung von Fakten, Vermeiden von Mutmaßungen)

Eine vollständige Betriebskontrolle gem § 54 LMSVG besteht aus einer Betriebsbesichtigung/Augenscheinsbegehung und einer Kontrolle der betriebseigenen Dokumentation („Dokumentenprüfung“). Der eigentliche Kontrollablauf richtet sich nach der Art der Kontrolle und nach deren Intention. Wenn ein gewisser Überraschungseffekt erzielt werden soll, muss die Kontrolle unangekündigt stattfinden und sollte möglichst mit der Betriebsbesichtigung/Augenscheinsbegehung beginnen. Soll hingegen eine umfangreiche Kontrolle durchgeführt werden und ist zu erwarten, dass die dafür erforderlichen Dokumente nicht unmittelbar im Betrieb aufbewahrt werden oder die kompetenten Ansprechpartner für gewisse Detailfragen nicht erreichbar sind, sollte man vom Grundsatz der nicht angekündigten Kontrolle bewusst abweichen und sollte eher mit der Kontrolle der Dokumentation beginnen, um anschließend die Übereinstimmung der Aufzeichnungen vor Ort nachprüfen zu können.

Eine Betriebskontrolle ist auf Basis der Fragensammlung (Beilage 1) durchzuführen, wobei die Verwendung als Checkliste fakultativ ist. Die Fragensammlung dient jedenfalls als Hilfe bei den Kontrollen, wobei die jeweiligen Fragen in den diversen Betriebstypen und Räumlichkeiten sinngemäß anzuwenden sind.

Die Erstellung betriebsspezifischer Fragebögen wird durch die Fragensammlung im Excelformat (Beilage 2) ermöglicht. Die Kontrollhäufigkeiten für die einzelnen Betriebsarten werden im jährlichen NKP festgelegt.

Alle Themenbereiche sind – unabhängig von der jeweiligen Mindestkontrollfrequenz gem. NKP – mindestens einmal jährlich zu kontrollieren. In Huftierschlachtbetrieben mit weniger als 20 GVE jährlicher Schlachtung und in Zerlegebetrieben mit Produktion von bis zu 100 Tonnen entbeintem Fleisch pro Jahr sind sämtliche Themenbereiche alle zwei Jahre mindestens einmal zu kontrollieren.

Bei Bedarf (z.B. Feststellung von Mängeln) sind die entsprechenden Kontrollbereiche nach Ermessen des Kontrollorgans öfter zu kontrollieren.

5.6.2 Kontrollabschluss

- Wenn erforderlich: Ergreifen von Maßnahmen im Fall von Abweichungen (siehe Punkt 5.8)
- Gespräch mit dem Hygieneverantwortlichen des Betriebes (Analyse; Kritikpunkte; Verbesserungsvorschläge; Erörterung der im Fall von Abweichungen ergriffenen Maßnahmen; Aufklärung über Einspruchsmöglichkeiten; Besprechen notwendiger Behebungsfristen)

5.7 Nachbearbeitung

1. Übermittlung der Warenproben an ein Untersuchungslabor und nach Eintreffen der Ergebnisse weitere Veranlassung
2. Einleitung/Durchführung erforderlicher Maßnahmen im Fall von Abweichungen
3. Gegebenenfalls EDV-Erfassung der Kontrolldaten
4. Schreiben des Kontrollberichtes und Übermittlung einer Ausfertigung an den Betrieb
5. Erledigung der im Hinblick auf eine konkrete Fragestellung der Kontrolle notwendigen Maßnahmen (Zusatzbericht, Weitermeldung erhobener Informationen,
6. Nachträgliche stichprobenartige Überprüfung von im Zuge der Kontrolle festgestellten Angaben (z.B. Prüfung des Schlachalters von Rindern anhand der Ohrmarkennummern mittels Rinderdatenbank, Prüfung der Wasserversorgung durch Nachfrage beim Betreiber der Wasserversorgungsanlage, Abklärung von Zulassungen von Entsorgungsunternehmen oder Lieferbetrieben, Nachforschung hinsichtlich entsorgter Mengen und Kategorien, Prüfung der Berechtigungen der vom Betrieb herangezogenen Labors)

5.8 Maßnahmen im Fall von Abweichungen

5.8.1 Grundsätzliches

Die im Fall von Abweichungen durch das Kontrollorgan gegebenenfalls zu treffenden Maßnahmen gliedern sich in

- a) weitere Erhebungen (z.B. Feststellung betroffener Ware, der Lieferanten, der Abnehmer, Befragung des Lebensmittelunternehmers etc.)
- b) Sicherungs-, Schutz- und Behebungsmaßnahmen (z.B. Anordnung der Mängelbehebung, Sicherstellung der Ware, Rücknahme vom Markt, Rückruf vom Verbraucher, Information der Verbraucher)
- c) Informationsweitergaben (z.B. Anzeige eines Seuchenverdachts gemäß TSG, Information des zuständigen Amtstierarztes bzw. der Landesveterinärdirektion)

Hinsichtlich Vorgangsweise ist zu unterscheiden zwischen Mängeln der Ware einerseits und Verhaltensmängeln sowie Mängeln der Betriebsstätte andererseits.

5.8.2 Vorgehen bei Verdacht auf Warenmängel

Bei Verdacht auf Vorliegen von Warenmängeln ist wie folgt vorzugehen (eine vorläufige Beanstandung analog zur Fleischuntersuchung ist bei Kontrollen gemäß § 54 LMSVG nicht vorgesehen):

A. Erstmaßnahmen bei Verdacht

Erstmaßnahmen sind immer vom amtlichen Tierarzt selbst ohne Verzögerung vorzunehmen!

a) Erhebung der näheren Umstände, z.B.

- Warenart(en): welche Tierart, welche Fleischteile, welches Produkt, verpackt/umhüllt/offen, mit/ohne Knochen?
- Warenmenge: Gewicht und Stück/Kartons/Einheiten
- Datum der Anlieferung
- Lagerort
- Lieferant/Herkunft
- Begleitpapiere u. dgl.
- Verfügungsberechtigte(r)
- Kennzeichnung der Ware: Genusstauglichkeitskennzeichen, Identitätskennzeichen, Angaben der Rindfleischetikettierung, Etikette mit Firmen-/Chargenangaben, Mindesthaltbarkeits-/Verbrauchsdatum, Lagerbedingungen etc.
- Verwendungszweck: zum menschlichen Verzehr (roh/gegart), als Tierfutter, zur Entsorgung
- Ware in Verkehr (d.h. wird eben abgegeben oder wird zur Abgabe bereitgehalten)? Oder lagert sie als Rohstoff? Oder wurde sie vom Lebensmittelunternehmer bereits gesperrt?
- Wurde Ware abgegeben? Wenn ja an wen?

b) Beseitigung/Entsorgung oder Sicherstellung der Ware

- Entscheidet sich der Lebensmittelunternehmer freiwillig für eine ordnungsgemäße Beseitigung/Entsorgung der betroffenen Ware, so ist das Problem damit gelöst. Sanktionsmaßnahmen wie z.B. eine Strafanzeige bleiben davon unberührt. Die ordnungsgemäße Beseitigung/Entsorgung ist zu überwachen.
- Weigert sich der Lebensmittelunternehmer, die Ware (zur Gänze) freiwillig zu beseitigen, so muss der aTA zunächst entscheiden, ob Gefahr im Verzug vorliegt oder nicht: Eine solche liegt vor, wenn der begründete Verdacht vorliegt, dass ohne sofortiges Einschreiten eine Rechtsvorschrift übertreten würde, und bezüglich des Inverkehrbringens bzw. der Verwendung der Ware dringend einschränkende Maßnahmen gesetzt werden müssen:
 - Keine Gefahr im Verzug liegt daher vor, wenn der Lebensmittelunternehmer die Ware von sich aus oder auf Aufforderung durch den aTA sperrt, und eine missbräuchliche Verwendung der Ware nicht angenommen wird.
In diesem Fall empfiehlt sich eine niederschriftliche Verpflichtungserklärung des Lebensmittelunternehmers über diese Maßnahme! Ein weiterer akuter Handlungsbedarf zur Sicherstellung der Ware besteht nicht.

- Weigert sich der Lebensmittelunternehmer die Ware zu sperren oder ist missbräuchliche Verwendung der Ware nicht ausgeschlossen, so liegt Gefahr im Verzug vor.

In diesem Fall ist als Sofortmaßnahme die betroffene Ware mittels mündlicher Anordnung gemäß § 39 Abs. 3 LMSVG (so genannter verfahrensfreier Verwaltungsakt) zu sperren und dafür zu sorgen, dass binnen einer Woche ein einschlägiger schriftlicher Bescheid erlassen wird.

Es empfiehlt sich ein genaues schriftliches Festhalten der näheren Umstände durch den aTA und eine niederschriftliche Kenntnisnahme durch den Lebensmittelunternehmer (Betriebsinhaber).

- Ist betroffene Ware bereits abgegeben worden, so ist auch diese sicherzustellen. Dazu ist zu veranlassen, dass der Lebensmittelunternehmer
 - die Abnehmer nachweislich über alle relevanten Umstände informiert und
 - gegebenenfalls die ausgelieferte Ware zurückruft bzw. zurückholt.
 Gleichzeitig ist vom aTA dem LH umgehend eine Abnehmerliste mit der Bitte um weitere Veranlassung zuzusenden!

B. Probenahme zur Bestätigung oder Entkräftung des Verdachts

Entnahme von Proben und Einleitung von Laboruntersuchungen gem. § 36 LMSVG

Das weitere Vorgehen nach Vorliegen der Untersuchungsergebnisse richtet sich danach, ob der ursprüngliche Verdacht durch die Untersuchungsergebnisse bestätigt oder entkräftet wurde:

- Verdacht entkräftet: mündliche Sperr-Anordnung mündlich aufheben (auf Verlangen des Lebensmittelunternehmers schriftlich bestätigen)
- Verdacht bestätigt:
 - Mitteilung der Ergebnisse an den Lebensmittelunternehmer
 - Mitteilung des Ergebnisses an den Landeshauptmann zur Einleitung der Folgemaßnahmen

5.8.3 Vorgehen bei Verhaltensmängeln, Mängeln der Betriebsstätte und bei Aufzeichnungsmängeln

Bei Vorliegen von weniger bedeutenden Mängeln, die die Sicherheit des Lebensmittels nicht unmittelbar beeinflussen, kann der LM-Unternehmer mittels gegengezeichnetem Kontrollbericht gem § 39 Abs. 2 LMSVG zur Mängelbehebung innerhalb angemessener Frist aufgefordert werden. Unter besonders berücksichtigungswürdigen Umständen kann auf Ansuchen eine einmalige Fristverlängerung gewährt werden.

Die genaue Befolgung der amtlichen Anordnungen gemäß § 39 Abs. 2 LMSVG durch den Lebensmittelunternehmer ist zu kontrollieren. Wird den Anordnungen nicht bzw. nicht fristgerecht entsprochen, so sind die Mängel samt den notwendigen Maßnahmen zwecks bescheidmäßiger Vorschreibung unverzüglich dem LH mitzuteilen. Eine Kopie des ursprünglichen Kontrollberichts ist anzuschließen.

Falls gröbere Mängel vorliegen, die die Sicherheit des Lebensmittels unmittelbar beeinflussen, oder die mittels gegengezeichnetem Kontrollbericht angeordnete Mängelbehebung nicht oder nicht fristgerecht erfolgt ist, sind die Mängel samt den notwendigen Maßnahmen zwecks bescheidmäßiger Vorschreibung unverzüglich dem LH mitzuteilen. Eine Kopie des ursprünglichen Kontrollberichts ist anzuschließen. Bei Gefahr im Verzug ist gemäß § 39 Abs. 3 LMSVG sinngemäß zu 5.8.2 A b 2. Punkt vorzugehen (so genannter verfahrensfreier Verwaltungsakt) und dafür zu sorgen, dass binnen einer Woche ein einschlägiger schriftlicher Bescheid vom LH erlassen wird.

5.8.4 Vorgehen bei „verschwundener“ beanstandeter Ware bzw. bei nachträglich erkanntem Verdacht auf missbräuchliche Verwendung als Lebensmittel

Sofortige Rücksprache (Klärungsversuch) mit dem Lebensmittelunternehmer. Wird der Verbleib der Ware geklärt und ist sie noch vollständig vorhanden, erübrigen sich weitere Sicherungsmaßnahmen. Im anderen Fall ist hinsichtlich der weiteren Vorgangsweise zunächst zu unterscheiden, ob bei der gegenständlichen Ware ein Verdacht auf Gesundheitsschädlichkeit oder sonstige Beanstandungsgründe vorlagen¹.

- Wenn ein Verdacht auf Gesundheitsschädlichkeit vorlag, besteht „Gefahr im Verzug“ und es ist/sind sofort in Form mündlicher Anordnungen gemäß § 39 Abs. 3 LMSVG
 - das Inverkehrbringen weiterer Ware aus dem Betrieb zu verbieten und
 - der Rückruf aller im fraglichen Zeitraum ausgelieferten Waren anzuordnen, soweit die fehlende Ware darin enthalten sein könnte (falls beispielsweise zwei Schweinehälften fehlen, müssen reine Rindfleischlieferungen nicht rückgeholt werden) und
 - Nachforschungen über den Verbleib des Fleisches einzuleiten.

Der Lebensmittelunternehmer ist hierbei ausdrücklich auf den zwingenden Charakter dieser Verbote/Anweisungen und auf die nachzureichende schriftliche Bescheidversion hinzuweisen.

Anschließend ist unverzüglich

- der LH über die Sachlage zu informieren und
 - der LH um weitere Anordnungen zu ersuchen und
 - der LH um Erlass eines schriftlichen Bescheides zur Stützung der mündlich angeordneten Maßnahmen zu ersuchen.
- Wenn kein Verdacht auf Gesundheitsschädlichkeit vorlag, erübrigen sich unmittelbare Konsumentenschutzmaßnahmen und der LH ist ohne unnötigen Verzug über die Sachlage zu informieren.

¹ Ein Verdacht auf Gesundheitsschädlichkeit ist z.B. gegeben bei multiplen Abszessen, begründetem Verdacht auf eine Zoonose oder auf eine Allgemeinerkrankung oder auf eine Behandlung mit verbotenen Stoffen oder auf eine fehlende Trichinenuntersuchung.

Kein Verdacht auf Gesundheitsschädlichkeit ist z.B. gegeben bei Wässrigkeit, Farbveränderungen, blutiger Infiltration u.Ä. In diesbezüglich unklaren Fällen, z.B. wenn die Ware von einem Schlachthof ohne Genusstauglichkeitskennzeichen eingebracht wurde oder die Garantie der Rückstandsfreiheit fehlt, ist sofort die Anweisung des LH einzuholen.

5.9 Sonstiges

5.9.1 Vorgehen bei vorsätzlicher Verhinderung der Kontrolle durch den LM-Unternehmer

Der LM-Unternehmer ist verpflichtet², die Kontrolle zu dulden. Falls der LM-Unternehmer die Kontrolle vorsätzlich zu verhindern sucht, liegt es im persönlichen Ermessen des Kontrollorgans, die Kontrolle zu erzwingen oder abubrechen. In jedem Fall hat eine Sachverhaltsdarstellung an den LH zu erfolgen.

In folgenden Fällen liegen objektive Gründe für ein Erzwingen der Kontrolle vor:

- Vorliegen von „Gefahr im Verzug“ (d.h. wenn dem Konsumenten ein unmittelbares Gesundheitsrisiko droht)
- Vorliegen dringend abzuklärender gewichtiger Verdachtsmomente (z.B. im Gefolge einer RASFF-Meldung hoher Priorität, dringender Verdacht auf Vorliegen eines lebensmittelbedingten Krankheitsausbruchs)

Die Mithilfe der Polizei kann angefordert werden. Wird eine Kontrolle erzwungen, so ist dies im Kontrollbericht mit detaillierten Angaben zu vermerken.

6 Dokumentation

1. Die erfolgte Kontrolle ist gemäß den Vorgaben des Landes zu erfassen und, wenn im jeweiligen Bundesland vorgesehen, in die dafür vorgesehene elektronische Datenbank einzutragen.
2. Der Kontrollbericht sollte jedenfalls folgende Informationen enthalten:
 - Kontrollorgan
 - Kontrollierter Betrieb
 - Rechtsgrundlage der Kontrolle
 - Datum, Uhrzeit
 - Zweck der Kontrolle (Routine, Verdacht auf ...)
 - Kontrollumfang (kontrollierte Bereiche: Was wurde kontrolliert?)
 - Begleitperson des Betriebes
 - Kontrollergebnisse: Beanstandungen (genauer Sachverhalt)
 - Aufforderungen/Anordnungen/ergriffene Maßnahmen
 - Alle weiteren Daten um den Jahresbericht an das BMG erfüllen zu können

Im Fall eines Kontrollteams ist der aTA bzw. der hauptverantwortliche Tierarzt für die Erstellung des Kontrollberichts zuständig und verantwortlich.

3. Auf Ersuchen des LM-Unternehmers und jedenfalls, wenn im Zuge der Kontrolle ein oder mehrere Mängel beanstandet wurde(n), wird dem LM-Unternehmer nachweislich eine Ausfertigung des Kontrollberichts übermittelt.
4. Dem LH ist eine Ausfertigung des Kontrollberichts zu übermitteln.
5. Ein Exemplar des Kontrollberichts wird entweder in Papierform oder auf EDV mindestens fünf Jahre bei der zuständigen Kontrollbehörde archiviert.

² Verpflichtung des Unternehmers: Artikel 6 (1) 852/2004 und Artikel 4 (4) 853/2004
Verpflichtung des Mitgliedstaates: Artikel 4 (2) lit. e 882/2004 und Artikel 4 (1) 854/2004

6. Bericht an das BMGF

Berichtslegung erfolgt nach den Vorgaben zum jährlichen Kontrollplan

7 Beilagen

Beilage 1 – Fragensammlung

Beilage 2 – Fragensammlung im Excelformat zur Erstellung betriebsspezifischer Fragebögen