

LANDTAG
NORDRHEIN-WESTFALEN
16. WAHLPERIODE

STELLUNGNAHME
16/4366

A17

Poul Ottosen
Staatssekretär a.D.
Dänisches Ministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und
Fischerei

21-10-2016

Stellungnahme; Öffentliche Anhörung Kontrollergebnis-Transparenz-Gesetz-KTG , 2. November 2016

Als Beitrag zur öffentlichen Anhörung über das Kontrollergebnis-Transparenz-Gesetz-KTG lege ich eine Präsentation des dänischen Smiley-System bei.

Das dänische Smiley-System ist seit 2001 verwendet worden. Hauptzweck ist die Verbraucher gesunde Lebensmittel sicherzustellen, sowie die Informationen über die Lebensmittelüberwachung zu verbessern, um den Verbraucher zu ermöglichen die richtige Verbraucherentscheidung zu treffen.

Das dänische Smiley-System ist ein Verbraucherschutzgesetz, die die Interessen der Verbraucher hoch priorisiert.

Bei der Etablierung des dänischen Smiley-System war unter Cafés, Restaurants, Bäcker und Metzger usw. starker Widerstand gegen die Regelung, die viele befürchteten erhebliche negative wirtschaftliche Auswirkungen haben könnten. Nach einigen Jahren änderte sich diese Haltung jedoch, weil die überwiegende Mehrheit der regelkonformen Betriebe erfordert die Einhaltung der Regeln, und dass "schwarze Schafe" veröffentlicht werden.

Es ist meine Beurteilung, dass der vorgelegte Gesetzentwurf KTG den gleichen Zweck wie das dänische Smiley System erfüllt und mit der gleichen Effizienz.

Ich werde gerne Fragen bei der Anhörung beantworten.

Mit freundlichen Grüßen

Poul Ottosen,



Das dänische Smiley-System

Veröffentlichung der Lebensmittelkontrollresultate in Dänemark

Poul Ottosen

Staatssekretär a.D

Dänisches Ministerium für Umwelt und Ernährung

20. Oktober 2016





Hintergrund des Smiley-Systems

- Die Neueinrichtung des dänischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Fischerei (**Lebensmittelministerium**) im Jahr 1996
- Forderung von Wirtschaft, Handel und Verbraucher
- Leitende Prinzipien der Lebensmittelpolitik:
 - Sicherheit
 - Transparenz
 - Zuverlässigkeit
- Neue Grundlage für die Lebensmittelpolitik ergibt sich in
 - einem Regierungsbericht für das Parlament
 - einer neuen Struktur für die Lebensmittelkontrolle
 - neuen Gesetzgebung (1998)

Hintergrund des Smiley-Systems

Neue Gesetzgebung (1998) (Lebensmittelgesetz)

- Die Ministerin kann eine Regelung zur Veröffentlichung der Kontrollberichte mit Namen erstellen.
- Die Ministerin kan Regelungen zur Art und Weise der Veröffentlichung erstellen, z.B. ob die Veröffentlichung der Berichte elektronisch erfolgen muss.
- Die Ministerin kann zu **jeder Zeit** Auskünfte über Kontrollberichte **an jeden** weiterleiten.
- Nach Einführung der Gesetzgebung (1998) gab es weiterhin Überlegungen darüber, wie die Kontrollberichte veröffentlicht werden könnten.

Das dänische Smiley-System



- Der Smiley lächelt (nicht immer) seit 2001 für die Lebensmittelkontrolle in Dänemark.
- Sofortige Veröffentlichung des Kontrollberichts durch Aushang im Geschäft, im Restaurant und im Internet. Seit 2008 müssen Restaurants und Betriebe die Kontrollberichte auch auf der homepage veröffentlichen.
- Veröffentlichung aller Kontrollresultate – **ohne Klage abzuwarten.**
- Der Smiley fasst die Kontrollresultate auf einfache und überschaubare Weise zusammen.
- Der Smiley ist ein Momentaufnahme – Aber Lebensmittelsicherheit muss an jeden Zeitpunkt in Ordnung sein

Das dänische Smiley-System



Veröffentlichung von Lebensmittelkontrollerggebnisse ist teil:

- Ein allgemeine Politik zur Veröffentlichung von Kontrollerggebnisse
- Unsere kontrollstrategie – mit dem Ziel eine bessere Beachtung von die Regeln zu erreichen

Das dänische Smiley-System



Elite Smiley: 4 mal "Keine Beanstandung"



Keine Beanstandung



Ermahnung



Verfügung oder Verbot



Strafverfügung

Das dänische Smiley-System



- Jeder kennt das Smiley-System!
- Cirka 1000 Verbraucher besuchen täglich die Homepage findsmiley.dk und rufen Kontrollberichte von durchschnittlich fünf Betrieben ab.
- 8 von 10 Verbrauchern entscheiden sich gegen ein Restaurant, das mit einem traurigen Smiley beurteilt wurde.



Das dänische Smiley-System

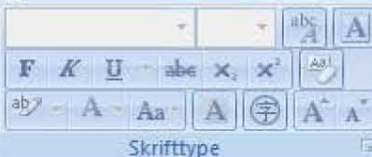


- Alle Kontrollberichte sind auf der Homepage findsmiley.dk zu finden.
- Übersicht über Lebensmittelbetriebe in einer bestimmten Region beispielsweise nach PLZ, Ort, Name oder Adresse.
- Beispiele von Kontrollberichten:
 - Zwei Restaurants.
 - Kontrollresume von einer Schlachtereier.
- Hinweis auf die Kontrollberichte von Aldi und Lidl auf deren Homepage.



Sæt ind

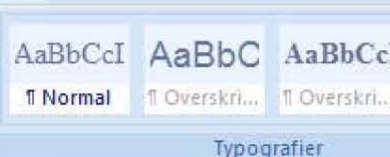
Udklipsholder



Skrifttype



Afsnit



Typografier



Skift typografier



Redigering



UM Skabeloner



Das Dänische Veterinär- und Lebensmittelamt

Kontrollbericht

Betrieb Restaurant Beghuset

v/Kim Grevenhorst

Adresse Strandgade 14

PLZ/Stad 2791 Dragør

CVR-Nr.

Datum dieses Kontrollbesuches

27.1.09

Frühere Kontrollbesuche

Datum 2.9.08

Datum 8.5.08

Datum 12.12.07

Kontrolliert	Ergebnis
Hygiene: Lebensmittelhandhabung	1
Hygiene	1
Zustand	1
Eigenkontrolle des Betriebes	1
Veröffentlichung des Kontrollberichts	
Ausbildung bez. Hygiene	1
Kennzeichnung von Lebensmitteln	
Zulassungen u.ä.	1
Bes. warenkennzeichenbestimmungen	
Warenstandards	

Bemerkungen des Aufsichtsführenden

Hygiene: Handhabung von
 Lebensmitteln: Aufbewahrungstemperatur in
 Kühlschränken und Gefrierfächern kontrolliert. Keine
 Anmerkung.



Fødevestyrelsen Kontrolresumé

Virksomhed DANISH CROWN AMBA

Adresse Langbro 7

Postnr./By 6400 Sønderborg

Periode: Marts 2009 **Antal tilsyn:** 22

Resumé af tilsynsførendes bemærkninger

Ingen anmærkninger

89 kontrollerede forhold gav ingen anmærkninger.

Hygiejne: Behandling af fødevarer

-1 indskærpelse givet pga. brystkasse fra en slagtekrop med byld i brystet blev ikke fremlagt til kontrol, men blev kasseret med det samme.

-1 indskærpelse givet vedr. fund af temperaturmåling i produkter i udbening og pakkeri var flere produkter oppe på 8-9 * C.

-1 forbud givet mod at omsætte berørte varer til konsum. Temperatur i kød i bakker 10 - 15 * C.

-1 "her og nu" forbud mod brug af midtflæksavene L1 og L2 på ren slagtegang pga. manglende skyling af dyser i midtflæksav, begge linier.

-1 "her og nu" forbud givet mod brug af maskinel fedtendeløsner på L 1 - ren slagtegang pga. systematisk aødninasforurening på L1.

Regler kontrolleret	Resultater			
	1	2	3	4
Hygiejne: Behandling af fødevarer	18	1	3	
Rengøring	22			
Vedligeholdelse	2			
Uddannelse i hygiejne				
Virksomhedens egenkontrol	21		1	
Mærkning og information	2			
Godkendelser m.v.	2			
Særlige mærkningsordninger				
Varestandarder				
Tilsætningsstoffer m.v.				
Forureninger				
Emballager m.v.				



fra 19. april

Danske cherry-tomater

8,- /pose



fra 19. april

Danske salater

Frit valg 8,- /stk



Roastbeef

fra 23. april

69,-



Bag som en mester!

Belbake

fra 19. april



Start din karriere hos os



Smiley rapporterne

Se bedømmelsen af din LIDL-butik



Find din nærmeste LIDL

Indtast bynavn [input field] [button]



Fødevarestyrelsen

Kontrolrapport



Virksomhed **LIDL**

Adresse Amager Strandvej 100

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 26630797

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1 ☺	Ingen anmærkninger
2 ☹	Indskærpelse
3 ☹	Påbud eller forbud
4 ☹	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite ☺ Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet

- Ordinær kontrol Kontrolkampagne
- Ekstra kontrol
- Anden kontrol

Denne kontrol, dato		
08-03-2016		
Tidligere kontrol		
Dato	08-04-2014	
Dato	10-02-2014	
Dato	10-07-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaring af fødevarer på køl og frost kontrolleret.-ok. Temperaturer i køleenheder kontrolleret.-ok. Frugt og grønt kontrolleret for råd/skimmel-ok. Bake-off produkter kontrolleret.-ok.

Hygiejne: Rengøring: Butik, lagerområde, kølerum, bake-off og inventar kontrolleret.-ok. Vejledt konkret om gulvsvak omkring returmaskine til flasker således at spild ikke giver grundlag for vækst af bananfluer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og inventar samt porte kontrolleret.-ok. Skadedyrssikring kontrolleret.-ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:Varemodtagelse og temperaturkontrol samt bake-off kontrol. Tilbagetrækning kontrolleret.-ok.

Risikoanalyse for pølsehorn gennemgået.-ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Vejledt om regler for kontrol m.m.

Mærkning og information: Mærkning med allergener kontrolleret.-ok. Bake-off produkter er mærket tilfredsstillende.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil

45 min.

Kontrollens varighed

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup
Tlf: 72 27 69 00 Web: www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift



Du er her: Virksomheden > ALDI - Smiley

ALDI - princippet

ALDI Startside

ALDI international

Stillinger hos ALDI



Yderligere oplysninger

Grunde og beliggenheder



Yderligere oplysninger

Sartikkel["\$n"]["AB"] = "29.04.2009"; \$n++; ?>



ALDI - Smiley

På linket herunder, kan du læse Fødevarestyrelsens kontrol rapporter for din lokale ALDI filial



Detailvirksomheder	
	Elite-virksomhed Glade smiley'er og ingen anmærkninger på de fire seneste kontrolrapporter og i de seneste 12 måneder
	Ingen anmærkninger
	Indskærpelser givet
	Påbud eller forbud
	Bødeforlæg, politianmeldelse eller

ALDI Newsletter

Frugt & grønt
27.04 -
03.05.2009



Cantaloupe melon

[Flere varer](#)

Frugt & grønt
20.04 -
26.04.2009



Cherry



Das dänische Smiley-System

- Die Betriebe geben sich große Mühe.
- Die Veröffentlichung der Kontrollberichte zwingt die Betriebe dazu, die Regeln genau zu kennen und zu befolgen – damit der Smiley auch morgen noch im Geschäft, im Restaurant und online was zu lachen hat!
- Die Hälfte aller Einzelhandelsgeschäfte gibt an, mit dem Personal gesprochen und die Arbeitsabläufe geändert zu haben, um den lachenden Smiley zu gewährleisten.

Das dänische Smiley-System



Kontrollergebnisse 2002 - 2015



2002

2010

2015

70%

87%

85%



26%

11%

13%



1,9%

<1%

<1%



1,8%

2%

2%



Das dänische Smiley-System

- Gastronomie, Restauration und Lebensmittelgroß- und Einzelhandel zeigten sich anfänglich besorgt. Es bestand die Angst, dass ein trauriger Smiley das Aus bedeuten könnte.
- Heute sind 8 von 10 Betrieben dem Smiley gegenüber positiv eingestellt.
- Die Betriebe sind der Meinung, dass das Smiley-System gerecht ist, auch wenn sie mit einem traurigen Smiley bewertet werden.
- Die regelkonformen Betriebe befürworten, dass "Schwarze Schafe" öffentlich gemacht werden.

Das dänische Smiley-System



Nielsen Media hat die Einstellung gegenüber Smiley unter den **dänischen Restaurants** geprüft. (2007)

225 restaurants wurde befragt

86 % finden den Smiley eine gute Idee oder eine sehr gute Idee

81 % finden die Veröffentlichung im Internet eine gute Idee oder eine sehr gute Idee

86 % finden die Smiley Beurteilung fair.

77 % Vertrauen die Smiley Regelung

78 % haben mit den Mitarbeitern über die Smiley Ordnung gesprochen

Das dänische Smiley-System



Verbesserungsbedarf:

- Die Routinekontrolle im bezug auf das Smiley-System hat zu einem verbesserten Umgang mit der basalen Hygiene geführt.
- **Neues Problem: Betrug**
 - Irreführung
 - Datumkennzeichnung/ wiederverpackung
- **Verstärkter Einsatz:**
 - Kontrollkampagnen mit verstärkten Kontrollen bei besonderen Problemen
 - Höhere Geldstrafen

Das dänische Smiley-System

