



Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91

Herausgeberin:

Geschäftsstelle Bundesprogramm Ökologischer Landbau
in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Ferdinand-Lassalle-Straße 1-5, 53175 Bonn
Tel.: +49 228 6845-280 (Zentrale)
Fax: +49 228 6845-787
E-Mail: geschaeftsstelle-oekolandbau@ble.de
Internet: www.bundesprogramm-oekolandbau.de

Finanziert vom Bundesministerium für
Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft
im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Auftragnehmer:

FiBL Berlin e.V. und
Konferenz der Kontrollstellen e.V. (KdK)

Dieses Dokument ist über <http://forschung.oekolandbau.de> verfügbar.



Schlussbericht

zum Themenbereich F.11.2 Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91

im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau
Bereich „**Forschungsvorhaben und Studien**“
Projektnummer: 02OE381

Projektlaufzeit: Juni 2002 bis September 2002
Berichtszeitraum: Juni 2002 bis September 2002

Mitarbeiter des Projektteams:
Helmut Weber, Dr. Jochen Neuendorff, Julia Meier, Rolf Mäder, Beate Huber



FiBL Berlin e.V.
Forschungsinstitut für biologischen Landbau
Rungestraße 19, D-10179 Berlin
www.fibl.de
Geschäftsführung: Beate Huber/Robert Hermanowski

Projektleitung:
Beate Huber
Tel.: (0 30) 27 58 17 50
Fax: (0 30) 27 58 17 59
E-Mail: Beate.Huber@fibl.de

und

K d K

Konferenz der Kontrollstellen
für den Ökologischen Landbau e.V.
Prinzenstr. 4, 37073 Göttingen
www.öko-kontrollstellen.de
Tel.: 0551/58657
Fax: 0551/58774

Vorstand:
Jochen Neuendorff,
Günther Blodig, Matthias Stein
E-mail: postmaster@öko-kontrollstellen.de

Berlin, 04.10.2002

Inhaltsverzeichnis

<u>Inhaltsverzeichnis</u>	2
<u>Tabellenverzeichnis</u>	4
<u>Abbildungsverzeichnis</u>	6
<u>1. Ziele und Aufgabenstellung des Projektes</u>	7
<u>1.1 Planung und Ablauf des Projektes</u>	7
<u>1.2 Wissenschaftlicher und technischer Stand</u>	9
<u>2 Material und Methoden</u>	10
<u>2.1 Anforderungen an Kontrolleure anderer Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme</u>	10
<u>2.2 Anforderungen an Kontrolleure in anderen EU-Mitgliedstaaten</u>	11
<u>2.3 Tätigkeitsanalysen</u>	11
<u>2.4 Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure</u>	12
<u>2.5 Umfrage zu Ausbildungs- und Schulungsmaßnahmen für Kontrolleure</u>	13
<u>2.6 Entwicklung der Grundlagen für ein Aus- und Fortbildungskonzept für Kontrolleure</u>	14
<u>3. Ergebnisse</u>	15
<u>3.1. Ausführliche Darstellung und Diskussion der wichtigsten Ergebnisse</u>	15
<u>3.1.1.1 Anforderungen an Kontrolleure auf Grundlage der Verordnung 2092/91 und der EN 45011</u>	15
<u>3.1.1.2 Anforderungen an Kontrolleure anderer Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme</u>	16
<u>3.1.2. Anforderungen an Kontrolleure in anderen EU-Mitgliedstaaten</u>	17
<u>3.1.3. Tätigkeitsanalysen</u>	19
<u>3.1.4 Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure</u>	39
<u>3.1.5. Umfrage zu Ausbildungs- und Schulungsmaßnahmen für Kontrolleure</u> ..	49
<u>3.1.6 Entwicklung der Grundlagen für ein Aus- und Fortbildungskonzept für Kontrolleure</u>	63
<u>3.2 Workshop</u>	66
<u>3.2.1 Einführung</u>	66
<u>3.2.2 Zusammenfassung der Diskussionsergebnisse</u>	66
<u>3.3. Nutzen und Verwertbarkeit der Ergebnisse für den ökologischen Landbau, Möglichkeiten der Umsetzung oder Anwendung der Ergebnisse, insbesondere Ableitung von Vorschlägen für Maßnahmen, die durch BMVEL weiter verwendet werden können.</u>	70
<u>3.3.1 Leitlinien zum Kontrollsystem EG-Öko-Verordnung 2092/91</u>	70
<u>3.3.1 Aus- und Fortbildung von Kontrolleuren</u>	72
<u>4. Zusammenfassung</u>	73
<u>5. Gegenüberstellung der ursprünglich geplanten zu den tatsächlich erreichten Zielen, ggf. mit Hinweisen auf weiterführende Fragestellungen</u>	74
<u>6. Literaturverzeichnis</u>	76
<u>7 Anhang</u>	78
<u>7.1 Auswertung der Anforderungen an Kontrolleure anderer Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme –</u>	78
<u>7.1.1. Lebensmittelkontrolleure</u>	78

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

<u>7.1.2 Kontrolleure für den Bereich der Rindfleischetikettierung</u>	86
<u>7.1.3 Qualitätsauditoren</u>	91
<u>7.1.4 Personal von Inspektionsstellen nach EN 45004</u>	102
<u>7.1.5 Umweltgutachter</u>	107
<u>7.1.6 Kontrolleure nach EU-Verordnung 2092/91</u>	120
<u>7.1.7 Kontrolleure nach EU-Verordnung 2092/91 (Lök-Leitlinien)</u>	122
<u>7.2 Tätigkeitsanalysen</u>	127
<u>7.2.1 Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – Imkerei</u>	127
<u>7.2.2 Inspektion Futtermittelhersteller</u>	135
<u>7.2.3 Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – Abpacker</u>	144
<u>7.2.4 Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – Handwerkliche Bäckerei</u>	149
<u>7.2.5 Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 - Handwerkliche Fleischerei</u>	155
<u>7.2.6 Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 - Getreideaufbereitung</u>	161
<u>7.2.7 Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – Industrielle Lebensmittelherstellung</u>	169
<u>7.2.8 Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – Molkerei</u>	177
<u>7.2.9 Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – Obst- und Gemüseverarbeitung</u>	184
<u>7.3 Fragebogen zur Erfassung der Ausbildungs- und Schulungsmaßnahmen für Kontrolleure</u>	192
<u>7.4 Unterlagen zum Experten-Workshop am 11.09.02</u>	198
<u>7.4.1 Teilnehmer Experten-Workshop am 11.09.2002</u>	198
<u>7.4.2 Tagesordnung Experten-Workshop am 11.09.2002</u>	199

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Anforderungen an Kontrolleure verschiedener Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme	16
Tabelle 2: Anforderungen an Kontrolleure in anderen EU-Mitgliedstaaten	17
Tabelle 3: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – <i>Landwirtschaftlicher Betrieb</i>	19
Tabelle 4: Fachliches Anforderungsprofil für den Kontrollbereich Verarbeitung	27
Tabelle 5: Analyse der Tätigkeit - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – <i>Import</i>	32
Tabelle 6: Nachweise für die Qualifikation von Kontrolleuren	46
Tabelle 7: Anzahl der zugelassenen Kontrollstellen und Anzahl der Länder pro Kontrollbereich	50
Tabelle 8: Anzahl der Vertragsbetriebe in Deutschland, Österreich und/ oder der Schweiz ..	50
Tabelle 9: Anzahl der Kontrollen außerhalb der EU oder der Schweiz	50
Tabelle 10: Anzahl der Kontrolleure pro Kontrollstelle mit Zulassung in Deutschland, Österreich oder der Schweiz:	51
Tabelle 11: Anzahl der Schulungstage und der Schulungstermine pro Kontrollbereich	52
Tabelle 12: Bedeutung unterschiedlicher Themen während der Schulungen - untergliedert in die Kontrollbereiche A, B und C sowie die Schulung von Einzelpersonen für Spezialbereiche (S). Angegeben ist der Median aus den Antworten von 12 Kontrollstellen, eine Kontrollstelle enthielt sich. Je kleiner die Zahl, desto größer ist die Bedeutung des jeweiligen Themas.	55
Tabelle 13: Beurteilung der Bedeutung unterschiedlicher Methoden zur Vermittlung von Schulungsinhalten – untergliedert in die Kontrollbereiche A, B und C sowie die Schulung von Einzelpersonen für Spezialbereiche (S). Angegeben ist der Median aus den Antworten von 13 Kontrollstellen. Je kleiner die Zahl, desto wichtiger ist die jeweilige Methode.	57
Tabelle 14: Themen für kontrollstellenübergreifende Schulungssysteme, geordnet nach absteigender Anzahl der Nennungen.	60
Tabelle 15: Verteilung von Punkten auf verschiedene vorgegebene Auswahlkriterien	69
Tabelle 16: Anforderungen an Kontrolleure anderer Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme: <i>Lebensmittelkontrolleure</i>	78
Tabelle 17: Anforderungen an Kontrolleure anderer Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme: <i>Kontrolleure für den Bereich der Rindfleischetikettierung</i>	86
Tabelle 18: Anforderungen an Kontrolleure anderer Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme: <i>Qualitätsauditoren</i>	91
Tabelle 19: Anforderungen an Kontrolleure anderer Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme: <i>Personal von Inspektionsstellen nach EN 45004</i>	102
Tabelle 20: Anforderungen an Kontrolleure anderer Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme: <i>Umweltgutachter</i>	107
Tabelle 21: Anforderungen an Kontrolleure nach EU-Verordnung 2092/91	120
Tabelle 22: Anforderungsprofil für Kontrolleure nach EU-Verordnung 2092/91 (Lök-Leitlinien)	122
Tabelle 23: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – <i>Imkerei</i>	127
Tabelle 24: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion <i>Futtermittelhersteller</i> ...	135

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

<u>Tabelle 25: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – Abpacker</u>	144
<u>Tabelle 26: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – Handwerkliche Bäckerei</u>	149
<u>Tabelle 27: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 - Handwerkliche Fleischerei</u>	155
<u>Tabelle 28: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 - Getreideaufbereitung</u>	161
<u>Tabelle 29: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – Industrielle Lebensmittelherstellung</u>	169
<u>Tabelle 30: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – Molkerei</u>	177
<u>Tabelle 31: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – Obst- und Gemüseverarbeitung</u>	184
<u>Tabelle 32: Liste der Teilnehmerinnen und Teilnehmer</u>	198

Abbildungsverzeichnis

[Abbildung 1: Anzahl der Schulungstage pro Jahr und Kontrollstelle \(Kontrollbereiche A + B + C\) in Abhängigkeit von der Anzahl der Kontrolleure pro Kontrollstelle \(n = 11\) 53](#)

1. Ziele und Aufgabenstellung des Projektes

Die Kontrolleure nehmen bei der Kontrolle nach der EG-Öko-Verordnung 2092/91 eine Schlüsselrolle ein. Von ihren fachlichen und persönlichen Fähigkeiten hängt es ganz wesentlich ab, ob ein Betrieb sachgemäß kontrolliert und die Abläufe im Betrieb und die potenziellen Schwachstellen richtig erfasst werden.

Ziel der Studie war es, das Anforderungsprofil für Kontrolleure auf der Grundlage der Anforderungen der EG-Öko-Verordnung 2092/91 für die unterschiedlichen Kontrollbereiche (Landwirtschaft, Verarbeitung, Import) und unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Anforderungen auf Grund der Branchen zu ermitteln. Es sollten die jeweiligen fachlichen und persönlichen Kriterien dargestellt werden, die für die Ausübung der Kontrolltätigkeit erforderlich sind. Ergänzend sollte ausgearbeitet werden, mit welchen beruflichen Voraussetzungen (Berufsabschlüsse und –erfahrung) und welchen Trainingsmaßnahmen bzw. Ausbildungsinhalten, diese Qualifikation am besten erreicht werden kann.

Bislang gibt es kein gemeinsames Verständnis bei den Kontrollstellen und Kontrollbehörden über das Anforderungsprofil für Kontrolleure. Die Formulierung eines Anforderungsprofils in Abstimmung mit den beteiligten Kreisen ermöglicht die Harmonisierung der Anforderungen und Zulassungskriterien für Kontrollpersonal. Die Studie liefert die programmatische Grundlage für ein zu erstellendes detailliertes Ausbildungskonzept, das im Sinne der Qualitätssicherung und Weiterentwicklung des Kontrollsystems für den immer komplexer werdenden Ökomarkt dringend erforderlich ist. Die Erarbeitung eines allgemeingültigen Anforderungsprofils ist Voraussetzung für die Umsetzung eines einheitlichen Kontrollstandards auf allen ökologisch wirtschaftenden Betrieben.

1.1 Planung und Ablauf des Projektes

In der ersten Phase wurden zunächst die Tätigkeit der Kontrolleure analysiert. Zu diesem Zweck wurden für die verschiedenen Kontrollbereiche die einzelnen Kontrollschritte detailliert erfasst und beschrieben, welche Kenntnisse und Fähigkeiten die Kontrolleure haben müssen, um die Aufgaben sachgerecht zu erfüllen. Die Ergeb

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

nisse wurden jeweils von mindestens einem Experten nochmals auf Vollständigkeit und Korrektheit überprüft. Diese Analysen wurden für alle relevanten Branchen entwickelt, einige Bereiche wurden zusammengefasst, (z.B. Pflanzenbau und Tierhaltung, sowie Importe nach Art. 11, Absatz 1 und Importe nach Art. 11, Absatz 6).

Parallel zu der Erstellung der Tätigkeitsanalysen wurde ermittelt, welche Anforderungen andere Mitgliedsstaaten der EU an das Kontrollpersonal stellen

Zeitgleich wurde erfasst, welche Vorschriften es für verwandte Bereiche bzw. relevante Normen (z.B. Lebensmittelkontrolleure, Öko-Audit, ISO 9000-Audits) gibt. Ziel war es, Anregungen für die Formulierung des Anforderungsprofils zu erhalten und zu klären, inwieweit es sinnvoll und nützlich ist, Teile davon für das vorliegende Projekt zu übernehmen.

Von den vorhandenen Tätigkeitsprofilen und unter Berücksichtigung der Übersicht der Anforderungsprofile aus anderen Bereichen wurde dann für die Kontrollbereiche A,B und C die Anforderungsprofile für Kontrolleure abgeleitet und ermittelt, wie diese Kenntnisse erworben bzw. nachgewiesen werden können.

Im Juli wurden alle nach Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 in Deutschland, Österreich und der Schweiz zugelassenen Kontrollstellen angeschrieben und mittels eines standardisierten Fragebogens über ihr Schulungs- und Ausbildungsprogramm befragt. Mit dem Fragebogen wurde außerdem ermittelt, welcher Bedarf für ein kontrollstellenübergreifendes Schulungs- und Ausbildungsprogramm besteht.

Am 11.07.2002 und am 16.08.2002 fanden Projekttreffen statt, um die vorhandenen Zwischenergebnisse zu diskutieren und den weiteren Projektverlauf zu klären.

Am 11.09.2002 wurden im Rahmen eines Expertenworkshops die Ergebnisse des Projektes vorgestellt und zur Diskussion gestellt. Eingeladen zu dem Workshop wurden Experten aus den verschiedenen betroffenen Bereiche. Dazu gehören die Länderarbeitsgemeinschaft der Kontrollbehörden (LÖK), die Kontrollstellenverbände, die Akkreditierungsstellen sowie Stellvertreter der Kontrolleure und der kontrollierten Unternehmen. Ziel des Workshops war es, von der Expertenrunde ein kritisches Feedback zu den Ergebnissen zu bekommen, die dann in die vorliegenden Ergebnisse eingearbeitet wurden.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Den Kontrollstellenverbänden und der LÖK wurde außerdem angeboten, die Ergebnisse im Rahmen ihrer Arbeitssitzungen vorzustellen. Da während des Projektzeitraumes keine Sitzungen stattfanden, wird noch geprüft, ob dies nach Projektabschluss erfolgen kann.

1.2 Wissenschaftlicher und technischer Stand

Die Länder-Arbeitsgemeinschaft zur EG-Öko-Verordnung 2092/91, eine Arbeitsgemeinschaft der Behörden der Bundesländer, die mit der Zulassung und Überwachung der Kontrollstellen betraut sind, hat in ihren „Leitlinien zum Kontrollsystem der EG-Öko-Verordnung 2092/91“ vom 06.04.2001 Mindestkriterien für Kontrollpersonal, aufgegliedert für die verschiedenen Kontrollbereiche, erarbeitet (Zusammenfassung siehe Tabelle 22, Kapitel 7.1.7 im Anhang):

Diese Anforderungen beschränken sich auf formale Berufsabschlüsse, die Festlegung von Mindestzeiten für einschlägige Berufserfahrung sowie ergänzende Kriterien wie die Teilnahme an Lehrgängen. Die Leitlinien haben für die Bundesländer zunächst empfehlenden Charakter, sie wurden von den Ländern aber teilweise in verbindliche Verwaltungsvorschriften umgesetzt. Allerdings wenden einige Bundesländer die Empfehlungen der Leitlinien nicht vollständig an.

Die Verantwortung für die Festlegung eines detaillierten Anforderungsprofils für Kontrolleure liegt bei den Kontrollstellen. Es gibt hierzu bislang keine Veröffentlichungen oder Abstimmung zwischen den Kontrollstellen.

Die Kontrollstellen müssen die Qualifikation ihres Personals gegenüber den Kontrollbehörden nachweisen. Zum Teil erfolgt dies pauschal im Zulassungsverfahren, in der Regel müssen die Kontrollstellen jedoch den einzelnen Behörden für jeden einzelnen Kontrolleur die Qualifikation nachweisen und teilweise die Zulassung des Kontrolleurs für die jeweiligen Kontrollbereiche beantragen. Die Maßstäbe, die die Kontrollbehörden bei der Zulassung anwenden, sind unterschiedlich, so dass manche Kontrolleure in einigen Bundesländern tätig sein dürfen, in anderen Bundesländern jedoch für bestimmte Kontrollbereiche ausgeschlossen sind. In einigen

Fällen kam es in Bezug auf die Zulassung von Kontrollpersonal zu gerichtlichen Auseinandersetzungen.

2 Material und Methoden

2.1 Anforderungen an Kontrolleure anderer Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme

Um einen Überblick darüber zu bekommen, welche Anforderungen an Kontrolleure gestellt werden, die im Rahmen anderer Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme tätig sind, wurden die folgenden Regelwerke ausgewertet:

- Lebensmittelkontrolleur-Verordnung (Lebensmittelkontrolleure)
- Rindfleischetikettierungsverordnung (Kontrolleure aus dem Bereich der Rindfleischetikettierung),
- ISO 10011 (Auditoren von Qualitätssicherungssystemen),
- EN 45004 (Personal von Inspektionsstellen)
- EMAS-Verordnung, Umwelt-Audit-Gesetz (Umweltgutachter)

Dabei wurde analysiert, welche Anforderungen im Bereich folgender Kategorien formuliert werden:

- Berufliche Voraussetzungen (Schulabschluss, Berufsausbildung, Erfahrungen)
- Fachliche Anforderungen
- Sprachliches Ausdrucksvermögen
- Persönliche Eigenschaften
- Objektivität
- Schulung, Fortbildung
- Bewertung (Prüfungen, Nachweise)
- Zulassungsverfahren, -zuständigkeiten

Für jedes Regelwerk wurden die Anforderungen in ausführlicher Form in einer Tabelle zusammengefasst (vgl. Tabelle 16 - Tabelle 20 im Anhang), ein Überblick wird im Ergebnisteil präsentiert (vgl. Kapitel 3.1.1).

2.2 Anforderungen an Kontrolleure in anderen EU-Mitgliedstaaten

Geklärt werden sollte, ob bzw. welche Anforderungen andere Mitgliedsstaaten der EU an das Kontrollpersonal nach Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 stellen, die über die Vorgaben der Verordnung bzw. der EN 45011 hinausgehen. Für die Anfragen bei anderen Mitgliedsstaaten wurden, soweit möglich, Personen angesprochen, die im Bereich Ökokontrolle tätig sind und zu denen persönliche Kontakte bestehen. Diese wurde entweder direkt um Auskunft gebeten oder um Nennung relevanter Kontaktpersonen. In Ländern, zu denen es keine direkte Kontakte gab, wurden die in Veröffentlichungen genannten zuständigen Behörden angeschrieben.

Um den Aufwand in Grenzen zu halten, wurden zunächst nur diejenigen Länder ausgewählt, bei denen entweder auf Grund ihrer Größe, der Bedeutung des Ökologischen Landbaus im Land oder der Anzahl der zugelassenen Kontrollstellen im Land, zu vermuten war, dass entsprechende Regelungen vorhanden sind. Die Auswahl umfasste folgenden Länder: Dänemark, Frankreich, Großbritannien, Italien, Niederlande, Österreich, Schweden, Schweiz, Spanien. Da es sich als ausgesprochen zeitaufwendig herausstellte, die Informationen zu bekommen und es in keinem der ausgewählten Länder zusätzliche Anforderungen bzw. Zulassungskriterien für Kontrollpersonal gab, wurde auf die Anfrage bei den verbleibenden Ländern verzichtet, da es sehr unwahrscheinlich ist, dass es dort andere Regelungen gibt.

2.3 Tätigkeitsanalysen

Dem zeitlichen Ablauf einer exemplarischen ‚Idealinspektion‘ folgend, wurden die einzelnen Inspektionsschritte und die damit verbundenen Tätigkeiten des Inspektors in Tabellenform detailliert beschrieben (Spalte 1 und 2).

Aus den jeweiligen Tätigkeiten wurde im nächsten Schritt abgeleitet, welche fachlichen Anforderungen die Inspektoren bei der Ausübung der jeweiligen Tätigkeiten erfüllen sollten (Spalte 3). In einer weiteren Spalte wurde der jeweils relevante Abschnitt der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 angegeben. Zudem wurde

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

erfasst, mit welcher Methode die Prüfung durchgeführt bzw. das angestrebte Ziel erreicht werden kann/soll und mit welcher Fragestellung gearbeitet wird (Spalte 5).

Die Tätigkeitsanalysen wurden für Inspektionen

- auf landwirtschaftlichen Betrieben
- in Imkereien
- in verarbeitenden Betrieben (getrennt für Bäcker, Fleischer, Mühlen, Molkereien, Obst- und Gemüseverarbeiter, Abpacker und industrielle Verarbeiter)
- bei Futtermittelherstellern und
- in importierenden Betrieben erstellt.

Während zunächst geplant war, die Analysen auch für die unterschiedlichen Betriebsgrößen zu entwickeln, zeigte sich nach der Erstellung der ersten Entwürfe im Verarbeitungsbereich, dass die Unterschiede im Hinblick auf die Anforderungen an die Kontrolleure zu vernachlässigen sind, so dass je Branche nur eine Analyse erstellt wurde.

Die im Rahmen der Tätigkeitsanalysen abgeleiteten fachlichen Anforderungen an Kontrolleure unterschiedlicher Branchen und Betriebsgrößen wurden in eine gemeinsame Tabelle überführt.

Die Tätigkeitsanalysen für die Spezialbereiche Imkerei und Futtermittelherstellung wurden in Zusammenarbeit mit erfahrenen Inspektoren erarbeitet. Alle anderen Tätigkeitsanalysen wurden jeweils von erfahrenen Inspektoren der jeweiligen Bereiche gegengelesen und kommentiert.

2.4 Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure

Da die persönliche Qualifikation bzw. die sogenannten „Softskills“, wie Auftreten, Kommunikationsfähigkeit, Durchsetzungsvermögen für alle Kontrollbereiche und Branchen identisch sind, wurde darauf verzichtet, diese in die Tätigkeitsanalysen aufzunehmen. In einer Brainstorming Runde während des Projekttreffens im August wurden zunächst die wesentlichen notwendigen persönlichen Eigenschaften diskutiert, die Runde war sich aber schnell darin einig, dass die in der ISO 10011

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

formulierten Anforderungen, die erforderlichen persönlichen Eigenschaften im wesentlichen beschreibt. In einem zweiten Schritt wurde dann überlegt, welche Fähigkeiten darüber hinaus erforderlich sind, um die fachlichen Anforderungen tatsächlich umzusetzen. Die dabei ermittelten Fähigkeiten wurden unter dem Überbegriff „Basisqualifikation“ zusammengefasst. Die Zusammenfassung der in den Tätigkeitsanalysen entwickelten Anforderungen an Kontrolleure ergaben das fachliche Anforderungsprofil.

Dieser Entwurf wurde sowohl innerhalb der Projektgruppe als auch im Workshop zur Diskussion gestellt. Ergänzend wurde abgeleitet, wie diese jeweiligen Kenntnisse bzw. Fähigkeiten erworben bzw. nachgewiesen werden können (Berufserfahrung, -ausbildung, Trainingsmaßnahmen etc.).

2.5 Umfrage zu Ausbildungs- und Schulungsmaßnahmen für Kontrolleure

Zur Erhebung bisheriger Ausbildungs- und Schulungsmaßnahmen für Kontrolleure nach dem Kontrollsystem der EU-Öko-Verordnung 2092/91 wurde eine Umfrage unter Kontrollstellen in Deutschland, Österreich und der Schweiz durchgeführt.

Dazu wurde ein Fragebogen mit insgesamt 16 Fragen entwickelt. Es wurden verschiedene Frageformen eingesetzt: Neben offenen Fragen wurden Ja/Nein-Fragen, Mehrfachfragen und Fragen, bei denen eine Bewertungsskala von eins bis vier vorgegeben war, formuliert.

Der Fragebogen wurde am 29. bzw. 30. Juli 2002 per E-Mail über die Verteiler der zwei Kontrollstellenverbände (KdK und AgK) an insgesamt 23 Kontrollstellen verschickt. Eine Kontrollstelle, die in keinem der beiden Verbände Mitglied ist, wurde direkt angeschrieben. Als Abgabetermin wurde der 08.08.2002 angegeben.

Am 12.08.02 wurde an alle Kontrollstellen, die bis dahin noch nicht geantwortet hatten, eine Erinnerungsmail verschickt. Ende August wurden die Kontrollstellen noch einmal telefonisch auf die Umfrage hingewiesen.

Die Daten wurden in Excel erfasst und ausgewertet.

2.6 Entwicklung der Grundlagen für ein Aus- und Fortbildungskonzept für Kontrolleure

Ausgehend von den Tätigkeitsanalysen, der Auswertung der Fragebögen, die an die Kontrollstellen geschickt wurden, sowie von Telefonaten mit Vertretern der Kontrollstellenverbänden wurde die Skizze für das Aus- und Fortbildungskonzept entwickelt.

3. Ergebnisse

3.1. Ausführliche Darstellung und Diskussion der wichtigsten Ergebnisse

3.1.1.1 Anforderungen an Kontrolleure auf Grundlage der Verordnung 2092/91 und der EN 45011

In der Verordnung 2092/91 selbst gibt es keine spezifischen Anforderungen an das Kontrollpersonal. Sie verweist jedoch auf die EN 45011 („Ab dem 1. Januar 1998 müssen die zugelassenen Kontrollstellen unbeschadet der Absätze 5 und 6 die Bedingungen der Norm 45011 erfüllen“. § 9 (11)). Die in der EN 45011 (Übersicht siehe Tabelle 21 im Anhang, Kapitel 7.1.6) formulierten Anforderungen sind eher allgemein formuliert. Es muss allerdings sichergestellt sein, dass ausreichendes und kompetentes Personal vorhanden ist. Zugrunde liegt die Idee, dass die Kontrollstelle die erforderliche Grundqualifikationen des Personals selbst definiert und über Trainingsmaßnahmen und einer individuellen Leistungsbeurteilung die Kompetenz des Personals sicherstellt. Das „Anforderungsprofil“ im Sinne der Norm ergibt sich aus einer Grundqualifikation und einem spezifischen Bedarf der Zertifizierungsstelle, der u.a. im Hinblick auf den zu kontrollierenden Kundenkreis ermittelt wird.

Ergänzend dazu hat die „Länder-Arbeitsgemeinschaft zur Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den ökologischen Landbau“ die „Leitlinien zum Kontrollsystem der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24.6.1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel“ entwickelt. Die Leitlinien haben für die Bundesländer zunächst empfehlenden Charakter, sie wurden von den Ländern aber teilweise in verbindliche Verwaltungsvorschriften umgesetzt. Einige Bundesländer wenden die Empfehlungen der Leitlinien nicht vollständig an. In den Leitlinien sind die Mindestkriterien für das Kontrollpersonal, differenziert für die verschiedenen Kontrollbereiche festgelegt, darüber hinaus ist festgelegt, dass ein Kontrolleur erst eingesetzt werden kann, wenn eine schriftliche Zustimmung der zuständigen Behörde vorliegt und beschrieben, welche Unterlagen die Kontrollstellen für die Zulassung einreichen

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

müssen. Die Mindestkriterien beschränken sich weitgehend auf einschlägige Berufsabschlüsse und Berufserfahrung, für Imkerkontrollen und Kontrollen für den Importbereich gibt es darüber hinausgehende Anforderungen. Personen, die eine andere, aber gleichwertige Qualifikation haben, können ebenfalls eingesetzt werden (siehe Tabelle 22 im Anhang, Kap. 7.1.7)

3.1.1.2 Anforderungen an Kontrolleure anderer Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme

Die untersuchten Regelwerke unterscheiden sich sowohl in der Auswahl der Bereiche, zu denen Anforderungen beschrieben werden als auch im Umfang bzw. in der Detailgenauigkeit der formulierten Anforderungen. Die folgende Tabelle gibt einen Überblick darüber, zu welchen Kategorien in welchen Verordnungen, Gesetzen oder Normen in welchem Umfang Anforderungen genannt werden.

Tabelle 1: Anforderungen an Kontrolleure verschiedener Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme
- = es werde keine Anforderungen genannt, + = es werden Anforderungen genannt.

	Lebensmittel-kontrolleur-Verordnung	Rindfleisch-etikettierungs-verordnung/ (mit Bezug auf die EN 45011 und das von der BLE formulierte Sachkundeprofil)	ISO 10011	EN 45004	EMAS-Verordnung/ Umwelt-Audit-Gesetz
berufliche Voraussetzungen	+	+	+	+	+
Erfahrung	+	+	+	+	+
fachliche Anforderungen	+	+	+	+	+
persönliche Eigenschaften	-	-	+	-	+
sprachliches Ausdrucksvermögen	-	-	+	-	-
Objektivität	-	+	+	+	+
Schulung	+	+	+	+	-
Weiterbildung	+	-	+	-	+

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Eine Zusammenfassung der jeweiligen Verordnungen und Normen findet sich im Anhang (Kap. 7.1). Bei der Betrachtung der aufgeführten Normen muss berücksichtigt werden, dass ganz unterschiedliche Bereiche abdecken. Zum Teil sind es gesetzliche Regelungen, z.T. freiwillige Normen, z.T. geht es dabei um Kontrolle, zum Teil um Qualitätsmanagement. Bei der Lebensmittelkontrolle handelt es sich beim Kontrollpersonal um Verwaltungsangestellte oder Beamte, die im Rahmen ihres Beschäftigungsverhältnisses ausgebildet werden, bei den anderen Normen um Vorgaben für Kontrolleure, Gutachter bzw. Auditoren. Eine direkte Übertragung auf die Anforderungen der Bio-Kennzeichnungsverordnung erscheint daher nicht sinnvoll. Von Interesse war bei der Betrachtung vor allem die Frage, welche Bereiche geregelt und wie sie geregelt wurden. In einem zweiten Schritt wurde überprüft, ob Elemente davon für diese Studie von Interesse sind. Für das Anforderungsprofil interessant war vor allem die Formulierung der erforderlichen persönlichen Eigenschaften nach ISO 10011, die dann auch für diese Studie übernommen wurde (siehe Kap. 3.1.4).

3.1.2. Anforderungen an Kontrolleure in anderen EU-Mitgliedstaaten

Trotz zahlreicher Telefongespräche war es in einigen Ländern nicht möglich, eine eindeutige Auskunft zu erhalten und/oder Kontaktpersonen genannt zu bekommen, die eine klare Auskunft erteilen können. In vielen Fällen wurde mitgeteilt, welche internen Kriterien die Kontrollstellen haben oder die Auskunft war, man wisse nicht, ob es solche Regelungen gibt. Es ist anzunehmen, dass es keine entsprechende Regelungen gibt, wenn selbst die Kontrollstellen keine Informationen darüber haben.

Tabelle 2: Anforderungen an Kontrolleure in anderen EU-Mitgliedstaaten

Land	Auskunft
Dänemark	keine eindeutige Auskunft erhältlich
Frankreich	Es gibt kein staatliches Anforderungsprofil, ein Modellplan für Kontrolleure ist in Bearbeitung, für die Lizenzerteilung an Kontrollstellen gibt es eine Checkliste mit Kriterien, die Kontrolleure erfüllen müssen.
Großbritannien	keine staatlichen Vorgaben
Italien	keine Rückmeldung
Niederlande	keine Rückmeldung
Österreich	keine staatlichen Vorgaben
Schweden	keine Rückmeldung
Schweiz	Keine staatlich formulierten Anforderungen an Kontrolleure in der Schweiz
Spanien	keine Vorgaben

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

3.1.3. Tätigkeitsanalysen

Die für die verschiedenen Branchen erstellten Tätigkeitsanalysen finden sich größtenteils im Anhang (Kapitel 7.2). An dieser Stelle wird exemplarisch für jeden Kontrollbereich (Landwirtschaft, Verarbeitung und Import) je eine Analyse vorgestellt. Für den Verarbeitungsbereich wird die Zusammenstellung der fachlichen Anforderungen aus den Tätigkeitsanalysen der verschiedenen Verarbeitungsbranchen präsentiert.

3.1.3.1 Landwirtschaft

Tabelle 3: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – *Landwirtschaftlicher Betrieb*

Der Begriff „Betriebsmittel“ wird in folgender Tabelle als Sammelbegriff für Pflanzenschutzmittel, Düngemittel, Lagerschutzmittel, Desinfektionsmittel und Saatgut verwendet. Futtermittel fallen nicht unter diesen Sammelbegriff.

Inspektionsbereich	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen	Bezug EU-VO	Methode
Landwirtschaftlicher Betrieb				
Vorbereitung	Terminplanung und Terminvereinbarung Durchsicht der Kontrollakte		Art. 8 und Art. 9 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen	Bezug EU-VO	Methode
Landwirtschaftlicher Betrieb				
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten und Prüfung der Dokumentation	Prüfung und Vervollständigung der Ersterhebung auf Vollständigkeit und Aktualität, ggf. Vervollständigung		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 3 und 4 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt A.1, Abs. 1 und 3; Abschnitt A.2, Abs. 1 und 4 Genehmigungsvorbehalte und Allgemeinverfügungen der zuständigen Behörden und Kontrollstellen	Befragung Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten und Prüfung der Dokumentation	Prüfung Betriebsprotokoll auf Richtigkeit und Vollständigkeit, Abgleich der Schlagliste mit amtlichen Flächenlisten	Kenntnisse der gesetzlich und subventionsrechtlichen Dokumentation Kenntnisse der betriebsüblichen Dokumentation	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt A.1, Abs. 2 und 3; Abschnitt A.2, Abs. 3 und 4	Befragung Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen	Bezug EU-VO	Methode
Landwirtschaftlicher Betrieb Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten und Prüfung der Dokumentation	Prüfung der eingesetzten Betriebsmittel hinsichtlich der Zulässigkeit der Mittel und der Einsatzmengen Prüfung, ob nur zulässige Mittel zugekauft wurden	Kenntnisse über die wichtigsten Betriebsmittel, Inhaltsstoffe, Wirkungsweise, Anwendungsgebiete, Ausbringungsmengen, Ausbringungsverfahren, Faustzahlen, branchenüblichen Bezeichnungen und Abkürzungen	Erwägungsgründe vom 24.06.91, Abs. 9 und 10 Artikel 6 und 6a Anhang II, Abschnitt A, B und E. Genehmigungsvorbehalte und Allgemeinverfügungen der zuständigen Behörden und Kontrollstellen	Befragung und Dokumentenprüfung, Berechnung der Einsatzmengen und Abgleich mit den Zukaufsmengen
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten und Prüfung der Dokumentation	Prüfung der Art und Menge und der Zulässigkeit der eingesetzten Futtermittel und Futtermittelzusatzstoffe	Kenntnisse der Standardrezepturen und Futterbedarf für die einzelnen Tierarten Kenntnisse der branchenüblichen Bezeichnungen und Abkürzungen	Anhang I, Teil B, Abs. 1.8, 2.1.1, 2.3.1, 4.1 bis 4.18, 5.4 und 5.5 Anhang II Teil C und D Genehmigungsvorbehalte und Allgemeinverfügungen der zuständigen Behörden und Kontrollstellen	Berechnung der Zukaufsmengen und Abgleich mit dem Verbrauch Berechnung der Anteile an A-Ware/U- Ware und konv. Bestandteile
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten und Prüfung der Dokumentation	Prüfung der Art, Menge und der Zulässigkeit der eingesetzten Tierbehandlungsmittel	Kenntnisse der wichtigsten Tierbehandlungsmittel, der Anwendungsart, Dosierung und Wirkungsweise	Anhang I, Teil B, Abs. 5.4, 5.5 Anhang II Teil C, Abschnitt 3 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt A.2, Abs. 5	Befragung und Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen	Bezug EU-VO	Methode
Landwirtschaftlicher Betrieb				
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten und Prüfung der Dokumentation	Prüfung der Betriebsdokumentation Tierhaltung	Kenntnisse der gesetzlichen Mindestanforderungen an die Dokumentation Kenntnisse der betriebsüblichen Dokumentation Grundkenntnisse in der EDV	Anhang I, Teil B Abs. 5.6, 6.3.1 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt A.2, Abs. 1, 3, 4 und 5	Befragung und Dokumentenprüfung
Hof-Verarbeitung	Prüfung der Sortimentsliste und Rezepturen Beurteilung der Zulässigkeit von Zutaten sowie von Zusatz- und Hilfsstoffen	Kenntnisse der wichtigsten (Hof) Verarbeitungsverfahren wie Getreideaufbereitung, Backen, Schlachten, Würsten, Milchverarbeitung Kenntnisse von Faustzahlen und Grundrezepten	Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7, 10 Anhang VI	Befragung bzw. Dokumentenprüfung
Betriebsrundgang Stallungen und Tiere	Prüfung der Tierkennzeichnung, sind die Tiere eindeutig identifizierbar? Prüfung der Mindestflächen und sonstigen Haltungsbedingungen (Licht, Einstreu, Gruppenhaltung etc.)	Fähigkeit, Rasse, Alter, Gewicht und Gesamtzustand von Tieren zu beurteilen Kenntnisse der gesetzlichen Vorschriften über die Haltung und Kennzeichnung von Tieren (Schweinehaltungs-VO, Kälberhaltungs-VO)	Anhang I, Teil B, Abs. 1.4 bis 1.8, 3.1, 3.4, 3.6, 4.5, 6.1.2 bis 6.1.6, 6.1.8, 6.1.9, 6.3.1, 5.4, 5.5, 8.1 bis 8.4, 8.5.1 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt A.2, Abs. 2 Anhang VII und VIII Genehmigungsvorbehalte und Allgemeinverfügungen der zuständigen Behörden und Kontrollstellen	Abgleich Tierbestand mit Dokumentation hinsichtlich Anzahl und Identifizierbarkeit Berechnung der Stall- und Auslaufflächen und Abgleich mit Dokumentation und Mindestanforderung der VO

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen	Bezug EU-VO	Methode
Landwirtschaftlicher Betrieb				
Betriebsrundgang Futtermittelagerung	Prüfung, ob Lagerung sachgerecht ist und ob nur erlaubte und dokumentierte Futtermittel gelagert sind Prüfung der Kennzeichnung am Gebinde/ Lagerplatz	Erkennen der wichtigsten landwirtschaftlichen Markterzeugnisse und Futtermittel Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang I, Teil B, Abs. 4.17, 4.18 und 5.5 Anhang II Teil C und D Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 8	Etiketten- und Lieferscheinprüfung Ggf. Mengenerfassung und Inventur Ggf. Probennahme Abgleich mit Buchprüfung
Betriebsrundgang Betriebsmittellagerung	Lagerung betriebseigener Dünger Lagerung Düngemittel, Pflanzenschutzmittel, Saatgut und sonstiger Betriebsmittel. Prüfung, ob Lagerung sachgerecht ist	Erkennen der wichtigsten Betriebsmittel Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang I, Teil B, Abs. 7.6, 7.7 Anhang II Teil C, D und E Anhang III, Besondere Vorschriften, Teil A, fünfter Absatz	Etiketten- und Lieferscheinprüfung, ggf. Mengenerfassung und Inventur Abgleich mit Buchprüfung Ggf. Probennahme
Betriebsrundgang Flächenbesichtigung	Prüfung, ob nur dokumentierte Kulturen angebaut wurden Prüfung, ob Hinweise auf unzulässige Betriebsmittelanwendung erkennbar sind	Kenntnisse der wichtigsten produktionstechnischer Kenndaten und Grundinformation der wichtigsten landw. Kulturen in Abhängigkeit vom Standort: Saatzeitpunkt, Leitunkräuter, Fruchtfolgeplanung Fähigkeit die wichtigsten Kulturpflanzenarten und Unkräuter zu erkennen Fähigkeit den Ernährungszustand und die Ertragserwartung der Kulturen zu beurteilen	Anhang III, Besondere Vorschriften, Teil A, zweiter Absatz	Befragung und Besichtigung Abgleich der Betriebsdokumentation mit Situation vor Ort Ggf. Probenahme.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen	Bezug EU-VO	Methode
Landwirtschaftlicher Betrieb				
Betriebsrundgang Lagerung Erzeugnisse	<p>Prüfung, ob Lagerung sachgerecht ist und ob nur erlaubte und Dokumentierte Erzeugnisse gelagert sind</p> <p>Prüfung der Kennzeichnung</p> <p>Prüfung von Lagerbüchern</p> <p>Prüfung, ob Trennung verschiedener Produktqualitäten und deren Kennzeichnung ausreichend ist</p> <p>Prüfung, ob Hinweise auf unzulässige Lagerschutzmittel erkennbar sind</p>	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Art. 5, Abs. 1, 3, 5 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7, 8 und 10	<p>Befragung und Sichtprüfung</p> <p>Abgleich mit Betriebsdokumentation</p> <p>Mengenerfassung und Inventur</p> <p>Ggf. Probennahme</p>
Betriebsrundgang Verkauf	<p>Prüfung der nachvollziehbaren Trennung beim Angebot von Waren verschiedener Qualitäten</p> <p>Prüfung der Deklaration</p> <p>Prüfung der Warenpräsentation und eindeutige Trennung verschiedener Produktqualitäten</p>	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7 und 10	<p>Befragung und Sichtprüfung</p> <p>Abgleich mit Betriebsdokumentation</p> <p>Mengenerfassung und Inventur</p> <p>Ggf. Probennahme</p>

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen	Bezug EU-VO	Methode
Landwirtschaftlicher Betrieb				
Buchprüfung Wareneingang	<p>Prüfung der betrieblichen Buchführung</p> <p>Prüfung der ordnungsgemäßen und vollständigen Erfassung des Betriebsmittel-, Futtermittel- und Wareneinkaufs</p> <p>Prüfung der ordnungsgemäßen Deklaration von Zukaufware</p> <p>Prüfung der Lieferantenliste und der Zertifikate der Lieferanten</p>	<p>Kenntnisse über die wichtigsten Betriebsmittel und Futtermittel sowie deren potenziellen Bezugsquellen</p> <p>Kenntnisse der bedeutenden Kontrollstellen</p> <p>Grundkenntnisse in den Bereichen Betriebswirtschaft, Buchhaltung und EDV</p>	<p>Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a</p> <p>Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6</p>	<p>Befragung und Dokumentenprüfung</p>
Buchprüfung Warenausgang	<p>Prüfung der betrieblichen Buchführung</p> <p>Prüfung der ordnungsgemäßen und vollständigen Erfassung des Warenausgangs</p> <p>Prüfung der ordnungsgemäßen Deklaration von Verkaufsware</p>	<p>Grundkenntnisse in den Bereichen Betriebswirtschaft, Buchhaltung und EDV</p>	<p>Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a</p> <p>Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6</p>	<p>Befragung und Dokumentenprüfung</p>

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen	Bezug EU-VO	Methode
Landwirtschaftlicher Betrieb				
Plausibilitätsprüfung der Warenströme	Warenflussberechnung	Kenntnisse der Durchschnittserträge und Ausbeuten bei der Aufbereitung der wichtigsten landwirtschaftlichen Kulturen Sicherer Umgang mit den wichtigsten Leistungskennzahlen der verschiedenen Tierarten (Milchleistung, Schlachtgewicht, Legeleistung, Remontierungsraten, Verluste)	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6	Befragung und Dokumentenprüfung Erfassung der Produktions- und Zukaufsmengen, des Verkaufs und der Weiterverwendung der Produkte im eigenen Betrieb
Überprüfung der Umsetzung von Auflagen	Prüfung, ob erteilte Auflagen umgesetzt wurden	Beurteilungsvermögen hinsichtlich der Bewertung vorgenommener bzw. unterbliebener Maßnahmen	Art. 9, insbesondere Abs. 7, a und 12, c.	Abgleich mit Inspektionsergebnis des Vorjahres
Abschlussbericht	Erstellung eines Abschlussberichtes, in dem die wichtigsten Sachverhalte sowie deren Bewertung zusammengefasst werden		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	Präzise Darstellung der erhobenen Sachverhalte Nachvollziehbare Dokumentation mit relevanten Unterlagen
Abschlussbesprechung	Besprechung und Erläuterung der im Inspektionsbericht festgestellten Sachverhalte sowie Erteilung sofort umzusetzender Auflagen			Objektive Darstellung und Bewertung der Sachverhalte Ggf. nach Risikobewertung Erteilung von Auflagen

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

3.1.3.2 Verarbeitung

Tabelle 4: Fachliches Anforderungsprofil für den Kontrollbereich Verarbeitung

Um die fachlichen Anforderungsprofile der einzelnen Verarbeitungsbranchen vergleichen zu können, wurde jeweils die fachlichen Anforderungen (dritte Spalte) aus den Tätigkeitsanalysen in die hier präsentierte Tabelle übertragen. Wurden bei verschiedenen Verarbeitungsbranchen in einem Tätigkeitsbereich identische fachliche Anforderungen an die Kontrolleure gestellt, wurden die Zellen in der Tabelle verbunden.

Inspektionsbereich (Verarbeitung) Tätigkeit	Bäckerei	Getreide- verarbeitung	Industrie	Obst und Gemüse	Abpacker	Molkerei	Fleischerei
Prüfung der Sortimentsliste							
Prüfung der Rezepturen, Beurteilung der Zulässigkeit von Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffen etc. Erstellen einer Liste der benötigten Rohstoffe etc.	Kenntnis branchenüblicher Standardrezepturen und wichtiger Faustzahlen (vorgeschriebener Anteil namensgebender Zutaten, Teigausbeute, u.ä.) Kenntnis der gängigen Zutaten sowie Hilfs- und Zusatzstoffe						
Prüfung, ob die geforderte Rückverfolgbarkeit zum Erzeuger gewährleistet ist Insbesondere bei tierischen Erzeugnissen	Kenntnis der gängigen Verfahren und Methoden, Kenntnis des regionalen Marktes Beurteilungsvermögen, was in der Praxis ausreichend ist						
Erfassung, in welchen Betriebsbereichen welche Aufzeichnungen über Warenbewegung und Verarbeitung geführt werden		Kenntnis der gängigen Praxis und ggf. der Anforderungen eines QS-Systems, Grundkenntnisse im EDV-Bereich					

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich (Verarbeitung)	Bäckerei	Getreide- verarbeitung	Industrie	Obst und Gemüse	Abpacker	Molkerei	Fleischerei
Tätigkeit							
Erfassung, welche Maßnahmen zum Lagerschutz bzw. zur Schädlingsbekämpfung durchgeführt werden	Kenntnis der gebräuchlichen Präparate und Wirkstoffe sowie deren Anwendung						
Betriebsrundgang	Erkennen der gängigen Zutaten und Hilfs- und Zusatzstoffe, Kenntnis des Marktes						
Rohwarenlager	Kenntnis der üblichen und sachgemäßen Praxis						
Prüfung der Kennzeichnung der Rohware und der sachgemäßen Lagerung							
Prüfung der Dokumentation der Wareneingangsprüfung							
.							
Prüfung der Warenerfassungs- bzw. Transportmaßnahmen	Kenntnis der üblichen, sach- und verordnungsgemäßen Praxis						
Prüfung der nachvollziehbaren Trennung zwischen verschiedenen Qualitäten	Kenntnis und Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist						
Prüfung der Aufzeichnungen zu Warenbewegung.							
Prüfung der Kennzeichnung der Rohstoffe in produktionsnahen Zwischenlagern	Kenntnis und Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist						

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich (Verarbeitung)	Bäckerei	Getreide- verarbeitung	Industrie	Obst und Gemüse	Abpacker	Molkerei	Fleischerei
Tätigkeit							
<p>Prüfung der Verarbeitungsverfahren und der nachvollziehbaren Trennung zwischen der Verarbeitung verschiedener Qualitäten</p> <p>Prüfung der vorliegenden Verfahrensanweisungen zur Verarbeitung, Chargentrennung, Reinigung</p> <p>Prüfung der vorliegenden Aufzeichnungen zu Warenbewegungen oder Verarbeitung</p>	<p>Kenntnis und Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist</p> <p>Ggf. Kenntnis der Anforderungen eines QS-Systems</p>						<p>Kenntnis und Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist</p>
Betriebsrundgang Verkaufsstelle	<p>Kenntnis und Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist</p>						
<p>Prüfung der nachvollziehbaren Trennung beim Angebot von Waren verschiedener Qualitäten</p> <p>Prüfung der Anforderungen an den Transport von (insbesondere losen) Bio-Waren</p>							
<p>Prüfung, ob Fertigware ordnungsgemäß deklariert ist</p>							

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich (Verarbeitung)	Bäckerei	Getreide- verarbeitung	Industrie	Obst und Gemüse	Abpacker	Molkerei	Fleischerei
Tätigkeit							
Buchprüfung Wareneingang Prüfung, ob bezogene Rohware verordnungsgemäß deklariert ist Prüfung der Lieferantenliste und der Zertifikate der Lieferanten	Kenntnis des regionalen Marktes	Kenntnis des Marktes sowie nationaler und relevanter internationaler Kontrollstellen					Kenntnis des regionalen Marktes
Buchprüfung - Warenflussprüfung Erfassung der im Inspektionszeitraum hergestellten Biowaren Prüfung der Aufzeichnungen zu Warenbewegungen oder Verarbeitung	Kenntnis und Erfahrung mit den üblichen saisonalen und betriebsüblichen Produktionsschwankungen Kenntnis der branchenüblichen Aufzeichnungsarten						
Buchprüfung Warenausgang Prüfung, ob alle benötigten Rohstoffe in entsprechender Qualität bezogen wurden Prüfung, ob die Hauptrohstoffe und stichprobenweise ausgewählte kritische Rohstoffe in ausreichender Menge eingekauft wurden	Sicherer Umgang mit Kennzahlen wie Teigausbeute und Gebäckausbeute, prozentualen Anteilen und Standard- Materialbedarfen. Kenntnis des üblichen Verbrauchs bestimm- ter, normalerweise gewichtsmäßig nicht erfasster Zutaten, wie Staubmehl oder Material zum Bestreuen von Backwaren.	Sicherer Umgang mit Kennzahlen wie Hektoliter- gewichten, Reinigungs- verlusten, Mehlausbeuten, prozentualen Anteilen und Standard- Material- bedarfen	Sicherer Umgang mit Standard- ausbeuten, prozentua- len Anteilen und Standard- Material- bedarfen	Sicherer Umgang mit Kennzahlen wie Saftaus- beuten, Schäl- verlusten, prozentualen Anteilen und Standard- Material- bedarfen	Sicherer Umgang mit Standardau- sbeuten, prozentuale n Anteilen und Standard- Material- bedarfen	Sicherer Umgang mit Kennzahlen wie Ausbeu- ten bei ver- schiedenen Molkerei- produkten, Fettanteil, EiweißanteilW assergehalt, Trocken- masse und Standard- Material- bedarfen	Sicherer Umgang mit Kennzahlen wie Schlacht- verlust, Kühl- verlust, tier- spezifischen Fleischaus- beuten, pro- zentualen Anteilen und Standard- Material- bedarfen

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich (Verarbeitung) Tätigkeit	Bäckerei	Getreide- verarbeitung	Industrie	Obst und Gemüse	Abpacker	Molkerei	Fleischerei
Überprüfung der Umsetzung von Auflagen Prüfung, ob erteilte Auflagen umgesetzt wurden	Beurteilungsvermögen hinsichtlich der Bewertung vorgenommener bzw. unterbliebener Maßnahmen						

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

3.1.3.3 Import

Tabelle 5: Analyse der Tätigkeit - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – *Import*

Inspektionsbereich Import	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG-Öko- Verordnung	Methode
Vorbereitung	Terminplanung und Terminvereinbarung Durchsicht der Kontrollakte		Art. 8 und Art. 9 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten (Einführer und erster Empfänger)	Prüfung der Betriebsbeschreibung auf Vollständigkeit und Aktualität (einschl. Erfassung der Sub- Unternehmen (Lohnlager))		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 3 und 4 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt C, Abs. 1	Befragung Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten (Einführer und erster Empfänger)	Erfassung, ob aus Ländern der sog. Drittlandsliste gemäß Art. 11 importiert wurde und ob Einfuhrbescheinigungen (zukünftig: Kontrollbescheinigungen) vollständig, korrekt und im Original vorliegen		Art. 11, Abs. 1a und Abs. 3 Ergänzende VO (EWG) 3457/92, gültig noch bis 31.10.02 Ab 01.11.02: Verordnung (EG) 1788/2000 (Durchführungsvorschriften für Kontrollbescheinigungen aus Drittländern...) Durchführungsbestimmungen zur Regelung der Einfuhren aus Drittländern VO (EWG) 94/92 fortgeschrieben	Befragung Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten (Einführer und erster Empfänger)	Erfassung, ob aus anderen Ländern importiert wurde, ob eine gültige Importermächtigung und vollständige Begleitpapiere		Art. 11, Abs. 6 Ab 01.11.02: Verordnung (EG) 1788/2000 (Durchführungsvorschriften für Kontrollbescheinigungen aus	Befragung Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG-Öko-Verordnung	Methode
Import				
	im Original vorliegen		Drittländern)	
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten (Einführer und erster Empfänger)	Erfassung der Warenströme Einführer/erster Empfänger und der Aufzeichnungen über Warenbewegung und Lagerung in den jeweiligen Bereichen	Kenntnis der gängigen Praxis und der Anforderungen eines QS-Systems Grundkenntnisse im EDV-Bereich Kenntnis des Marktes und der üblichen Warenströme	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7 und besondere Vorschriften, Abschnitt C, Abs. 1,2	Befragung Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten (Einführer und erster Empfänger)	Erfassung, welche Maßnahmen zur Qualitätssicherung ergriffen werden, insbesondere Eigenkontrollprogramme, Probenahmen, Dokumentation von Beschwerden und Reklamationen	Kenntnis der gängigen Praxis und der Anforderungen eines QS-Systems	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Befragung Dokumentenprüfung
Betriebsrundgang Wareneingangslager (erster Empfänger)	Prüfung der Dokumentation der Wareneingangsprüfung. Prüfung der Warenerfassungs- bzw. Transportmaßnahmen	Kenntnis der üblichen und sachgemäßen Praxis	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt C, Abs. 6 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7 und Abs. 10	Praktische Prüfung der Kennzeichnung am Gebinde, Lagerplatz oder Behältnis während des Betriebsrundgangs Dokumentenprüfung
Betriebsrundgang Wareneingangslager (erster Empfänger)	Erfassung, welche Maßnahmen ergriffen werden, wenn Zweifel an der ökologischen Qualität der		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 9	Befragung Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG-Öko-Verordnung	Methode
Import	bezogenen Rohware auftauchen			
Wareneingangslager (erster Empfänger)	Prüfung der nachvollziehbaren Trennung zwischen verschiedenen Qualitäten Prüfung der Aufzeichnungen zu Warenbewegung	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist.	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt C, Abs. 4 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio-Rohware eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?
Warenausgangslager	Prüfung der ordnungsgemäßen Kennzeichnung der Ware beim Verkehr innerhalb der Gemeinschaft		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Prüfung der Deklaration im Verkaufsraum oder Fertigwarenlager Fragestellung: Kann der Empfänger der Ware, im Normalfall der Kunde, die ökologischen Produkte eindeutig als solche erkennen und ist die Abgrenzung zu konventionellen Produkten ausreichend?
Warenausgangslager	Prüfung der Anforderungen an den Transport von (insbesondere losen) Bio-Waren	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7 und Abs. 10	Befragung Dokumentenprüfung
Warenausgangslager	Erfassung, welche Maßnahmen zum Lagerschutz bzw. zur Schädlingsbekämpfung durchgeführt werden	Kenntnis der gebräuchlichen Präparate und Wirkstoffe sowie deren Anwendung	Erwägungsgründe vom 24.06.91, Absatz 9 Art. 5, 3, d Anhang VI, B	Fragestellung: Ist eine Kontamination von Bio-Ware durch entsprechende Maßnahmen sicher ausgeschlossen?

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Import	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG-Öko- Verordnung	Methode
Buchprüfung Wareneingang (erster Empfänger)	Prüfung, ob bezogene Ware gemäß den Anforderungen der VO deklariert ist		Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt C, Abs. 6 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7 und Abs. 10	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Wareneingang (erster Empfänger)	Prüfung der Lieferantenliste und der Zertifikate der Lieferanten	Kenntnis des Marktes sowie nationaler und relevanter internationaler Kontrollstellen	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Wareneingang (erster Empfänger)	Überprüfung der Einfuhrbescheinigungen (zukünftig: Kontrollbescheinigungen) auf Vollständigkeit und Plausibilität. Überprüfen der Angaben/Meldungen zum Transport vom Ausfuhrbetrieb bis zum ersten Empfänger	Kenntnis des Marktes sowie nationaler und relevanter internationaler Kontrollstellen.	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt C, Abs. 2 und 3	
Buchprüfung Warenausgang (erster Empfänger)	Prüfung, ob Ware gemäß den Anforderungen der VO gekennzeichnet ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Import	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG-Öko- Verordnung	Methode
Buchprüfung Warenflussprüfung (Einführer und erster Empfänger)	Prüfung der Aufzeichnungen zu Warenbewegungen Abgleich Einkauf - Verkauf	Betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse Kenntnis der branchenüblichen Dokumentationssysteme bzw. Buchführung Vertrautheit mit Grundbegriffen der allgemeinen EDV	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6	Erhebung der Produktionszahlen auf Grundlage vorgelegter Aufzeichnungen (Warenausgangsrechnungen, Artikelstatistik u.ä.)
Buchprüfung Warenflussprüfung (Einführer und erster Empfänger)	Prüfung der Rückverfolgbarkeit der Ware und durchgängige Los-Kennzeichnung	Kenntnis der branchenüblichen Los-Kennzeichnungen Vertrautheit mit Grundbegriffen der allgemeinen EDV	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	
Überprüfung der Umsetzung von Auflagen	Prüfung, ob erteilte Auflagen umgesetzt wurden	Beurteilungsvermögen hinsichtlich der Bewertung vorgenommener bzw. unterbliebener Maßnahmen	Art. 9, insbesondere Abs. 7,a und 12,c.	Abgleich mit Inspektionsergebnis des Vorjahres

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Import	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG-Öko- Verordnung	Methode
Abschlussbericht	Erstellung eines Abschlussberichtes, in dem die wichtigsten Sachverhalte sowie deren Bewertung zusammengefasst werden.		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	Präzise Darstellung der erhobenen Sachverhalte Nachvollziehbare Dokumentation mit relevanten Unterlagen
Abschlussbesprechung	Erläuterung der im Inspektionsbericht festgestellten Sachverhalte sowie Erteilung sofort umzusetzender Auflagen			Objektive Darstellung und Bewertung der Sachverhalte Ggf. nach Risikobewertung Erteilung von Auflagen

3.1.3.4 Diskussion Ergebnisse Tätigkeitsanalysen

Eine ganz wesentliche fachliche Anforderung an Kontrolleure ist das „Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist“. D.h. das Kontrollpersonal braucht ein Verständnis der Betriebsabläufe. Dazu gehört theoretisches Wissen, aber viel wesentlicher ist noch das Wissen, wie diese Theorie in der Praxis umgesetzt wird. Dies ermöglicht das Erkennen von bestehenden Schwachstellen die Einschätzung, inwiefern schriftliche Dokumente und mündliche Aussagen die realen Gegebenheiten im Alltag widerspiegeln oder wo ggf. Abstriche gemacht werden müssen. Wenn diese Grundverständnis für die Praxis vorhanden ist, lässt es sich auch relativ einfach auf andere Betriebstypen und Branchen übertragen, solange ein allgemeiner fachlicher Sachverstand über die landwirtschaftliche Produktion bzw. die Verarbeitung von Lebensmitteln vorhanden ist. Branchenspezifisch sind Kennzahlen für Erträge, Ausbeute, Rezepturen, Reinigungsverluste oder auch die Kenntnis von gängigen Betriebsmitteln. Doch diese Fakten können relativ einfach mit einschlägiger Fachliteratur oder einer Datensammlung zusammengetragen werden. Im Projektteam und in den Gesprächen mit Experten bestand Einigkeit, dass für Inspektoren eine praktische Berufserfahrung, die über studienbegleitende Praktika u.ä. deutlich hinausgeht, im Normalfall unabdingbar ist. Dabei kommt es nicht in erster Linie darauf an, dass diese Berufserfahrung in ökologisch arbeitenden Betrieben gesammelt wird.

3.1.4 Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure

Abgeleitet von den Ergebnissen der Tätigkeitsanalysen wurde das nachfolgende Anforderungsprofil für Kontrolleure entwickelt. Deutlich wurde, dass neben der fachlichen Qualifikation (Ausbildung und Berufserfahrung) die persönliche Qualifikation, d.h. zum Beispiel charakterliche Eigenschaften wie Beharrlichkeit, Flexibilität, Kommunikations- und Lernfähigkeit eine ganz wesentliche Rolle bei der Beurteilung von Kontrolleuren spielen. Auch Vertreter der Kontrollstellen haben in Gesprächen immer wieder darauf hingewiesen, dass sich die Eignung eines Kontrolleurs ganz wesentlich an seinen Fähigkeiten zur Kommunikation entscheidet. Dazu gehört insbesondere die Fähigkeit, während der Kontrollen die relevanten Informationen zu bekommen (Gesprächsführung) und andererseits die Wiedergabe der Kontrollergebnisse (Kontrollbericht). Während Fachwissen (wie beispielsweise Kennzahlen) relativ einfach über einschlägige Informationen oder ggf. Informationsveranstaltungen vermittelt werden kann, können Eigenschaften wie Kommunikationsfähigkeit zwar trainiert und verbessert werden, eine Grundeignung muss jedoch vorhanden sein. Das Anforderungsprofil wurde in vier Bereiche unterteilt:

- Persönliche Qualifikation
- Basisqualifikation
- Fachliche Qualifikation
- Kenntnisse der gesetzlichen Anforderungen

Alle diese Kriterien sind maßgeblich bei der Beurteilung von Kontrolleuren, wobei nicht alle Kriterien bereits bei der Auswahl der Kontrollpersonals erfüllt werden müssen, sondern zum Teil auch im Rahmen der Einarbeitung vermittelt werden können (siehe auch Kapitel 3.2.2). Wichtig jedoch ist, dass in allen Bereichen eine entsprechende Eignung vorhanden sein muss und dass fehlende persönliche Qualifikation oder Basisqualifikation nicht durch langjährige Berufserfahrung oder einen exzellenten Berufsabschluss ausgeglichen werden kann.

Im Hinblick auf das in Deutschland übliche Zulassungsverfahren von Kontrolleuren in den einzelnen Bundesländern ist außerdem noch die Frage interessant, wie eine

entsprechende Qualifikation nachgewiesen werden kann. Darauf wird im Kapitel 3.1.4.5 eingegangen.

3.1.4.1 Anforderungsprofil: Persönliche Qualifikation (in Anlehnung an ISO 10011, Teil 2)

Kontrolleure sollen aufgeschlossen sein, über die nötige Reife, ein gesundes Urteilsvermögen, analytische Fähigkeiten und Beharrlichkeit verfügen, sowie die Fähigkeit haben, Situationen realistisch zu erfassen, komplexe Vorgänge umfassend zu erkennen und auch die Rolle der einzelnen Einheiten innerhalb der Gesamtorganisation zu verstehen.

Der/die Kontrolleur/in sollte in der Lage sein, diese Eigenschaften einzusetzen, um

- Nachweise auf der Basis von Tatsachen zu führen und gerecht zu bewerten,
- dem Zweck der Inspektion treu zu bleiben, ohne Bedenken und ohne jede Begünstigung,
- die Auswirkungen von Inspektionsbeobachtungen und persönlichen Interaktionen während der Inspektion ständig zu bewerten,
- das betreffende Personal in der zur Erreichung des Inspektionsziels geeignetsten Weise zu behandeln,
- mit Einfühlungsvermögen auf nationale Gepflogenheiten des Landes zu reagieren, in dem die Inspektion durchgeführt wird,
- den Inspektionsprozess ohne Abweichung infolge von Ablenkungen durchzuführen,
- dem Inspektionsprozess uneingeschränkte Aufmerksamkeit zu widmen und volle Unterstützung zu gewähren,
- in Stresssituationen effektiv zu reagieren,
- auf der Basis der Inspektionsfeststellungen allgemein akzeptable Schlussfolgerungen zu ziehen,
- einer Schlussfolgerung unter Druck treu zu bleiben, wenn nicht gegenteilige Beweise vorgelegt werden.

3.1.4.2 Anforderungsprofil: Basisqualifikation

Kontrolleure sollen sowohl mündlich als auch schriftlich gut kommunizieren können, dazu gehört insbesondere die Fähigkeit zur Gesprächsführung und die Fähigkeit, komplexe Sachverhalte (auch unter Zeitdruck) gut schriftlich darstellen zu können.

Kontrolleure sollen über gute Rechen- bzw. Kalkulationskenntnisse verfügen und ein räumliches Vorstellungsvermögen haben, um Raum- und Flächenmaße einschätzen zu können.

Kontrolleure sollen über einschlägige Praxiserfahrung im Bereich Landwirtschaft, Verarbeitung und/oder Kontrolle bzw. Qualitätssicherung im Bereich Landwirtschaft oder Lebensmittel verfügen.

Kontrolleure sollen die Prinzipien des ökologischen Landbaus kennen und Grundkenntnisse über den Markt für ökologische Lebensmittel haben.

3.1.4.3 Anforderungsprofil: fachliche Qualifikation

3.1.4.3.1 Landwirtschaft

- Kenntnisse von Kenndaten der wichtigsten landwirtschaftlichen Kulturen (Aussaatmengen, Vegetationszeiten, Durchschnittserträge, Leitunkräuter, Fruchtfolgeplanung etc.)
- Sicherer Umgang mit den wichtigsten Kennzahlen der verschiedenen Tierarten (Milchleistung, Schlachtgewicht, Legeleistung, Remontierungsraten, Verluste) und Fähigkeit, die Rasse, das Alter, das Gewicht und den Gesamtzustand von Tieren zu erkennen bzw. zu beurteilen
- Fähigkeit, den Ernährungszustand und die Ertragserwartung von Kulturen in Abhängigkeit von Standort und Witterung zu beurteilen
- Sicherer Umgang mit den Kenndaten für die wichtigsten Betriebsmittel (Inhaltsstoffe, Wirkungsweise, Anwendungsgebiete, Ausbringungsmenge, branchenübliche Bezeichnungen und Abkürzungen)
- Sicherer Umgang mit den Futterstandardrezepturen und den Kennzahlen für den Futterbedarf für die einzelnen Tierarten
- Grundkenntnisse der wichtigsten Tierbehandlungsmittel (Anwendungsart, Dosierung und Wirkungsweise)
- Grundkenntnisse der gesetzlichen Vorschriften über die Haltung und Kennzeichnung von Tieren (Schweinehaltungs-VO, Kälberhaltungs-VO)

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

- Kenntnisse der wichtigsten (Hof)-Verarbeitungsverfahren wie Getreideaufbereitung, Backen, Schlachten und Fleischverarbeitung, Milchverarbeitung (Grundrezepte, Faustzahlen, Zutaten, Hilfs- und Zusatzstoffe)
- Kenntnis der branchentypischen Warenströme (in der Produktions- und Verarbeitungskette)
- Grundkenntnisse der gesetzlich und subventionsrechtlich vorgeschriebenen Dokumentation
- Kenntnis der branchenüblichen Aufzeichnungen über Wareneingang, Produktion, Warenbewegungen und -ströme sowie Lagerung, einschließlich Grundkenntnisse im EDV-Bereich
- Kenntnis der branchenüblichen Maßnahmen zum Lagerschutz bzw. zur Schädlingsbekämpfung, sowie der gebräuchlichen Präparate und Wirkstoffe und deren Anwendung
- Kenntnisse von Probenahmeverfahren

3.1.4.3.2 Futtermittelherstellung

- Sicherer Umgang mit Standardrezepturen und wichtiger Faustzahlen
- Sicherer Umgang mit Kennzahlen wie Rauminhalten und -gewichten, Reinigungs- und Trocknungsverlusten, Schwund etc.
- Kenntnis der gängigen Zutaten sowie Hilfs- und Zusatzstoffe und deren Anwendung
- Kenntnis und Erfahrung mit den üblichen saisonalen und betriebsüblichen Produktionsschwankungen
- Kenntnis der branchentypischen Warenströme (innerbetrieblich und in der Verarbeitungskette)
- Kenntnis der branchenüblichen Aufzeichnungen über Warenerfassung, Aufbereitung, interne Warenbewegungen und -ströme sowie Lagerung, einschließlich Grundkenntnisse im EDV-Bereich und über Branchensoftware
- Kenntnis üblicher Qualitätssicherungssysteme
- Kenntnis der üblichen und sachgemäßen Praxis in bezug auf Warenerfassungs- bzw. Transportmaßnahmen
- Kenntnis und Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist in Bezug auf die Kennzeichnung und nachvollziehbare Trennung von verschiedenen Qualitäten in der Lagerung, beim Transport und im Verkauf (insbesondere von loser oder offener Ware), sowie bei Aufzeichnungen zu Warenbewegungen
- Kenntnisse im Futtermittelrecht

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

- Kenntnis des Marktes sowie nationaler und relevanter internationaler Kontrollstellen.
- Kenntnis der branchenüblichen Maßnahmen zum Lagerschutz bzw. zur Schädlingsbekämpfung, sowie der gebräuchlichen Präparate und Wirkstoffe und deren Anwendung.
- Kenntnisse von Probenahmeverfahren

3.1.4.3.3 Verarbeitung

- Sicherer Umgang mit branchenüblichen Standardrezepturen und wichtiger Faustzahlen (vorgeschriebener Anteil namensgebender Zutaten, Ausbeute, u.ä.)
- Sicherer Umgang mit Kennzahlen wie Ausbeute, Hektolitergewicht, Reinigungsverlust, prozentualen Anteilen und Standard-Materialbedarfswerten. Kenntnis des üblichen Verbrauchs bestimmter, normalerweise gewichtsmäßig nicht erfasster Zutaten
- Kenntnis und Erfahrung mit den üblichen saisonalen und betriebsüblichen Produktionsschwankungen
- Kenntnis der gängigen Zutaten sowie Hilfs- und Zusatzstoffe und deren Anwendung
- Kenntnis der branchentypischen Warenströme (innerbetrieblich und in der Verarbeitungskette)
- Kenntnis der branchenüblichen Aufzeichnungen über Warenerfassung, Aufbereitung, interne Warenbewegungen und -ströme sowie Lagerung, einschließlich Grundkenntnisse im EDV-Bereich
- Kenntnis üblicher Qualitätssicherungssysteme
- Kenntnis der üblichen und sachgemäßen Praxis in Bezug auf Warenerfassungs- bzw. Transportmaßnahmen
- Kenntnis und Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist in Bezug auf die Kennzeichnung und nachvollziehbare Trennung von verschiedenen Qualitäten in der Lagerung, beim Transport und im Verkauf (insbesondere von loser oder offener Ware), sowie bei Aufzeichnungen zu Warenbewegungen
- Kenntnis des Marktes sowie nationaler und relevanter internationaler Kontrollstellen
- Kenntnis der branchenüblichen Maßnahmen zum Lagerschutz bzw. zur Schädlingsbekämpfung, sowie der gebräuchlichen Präparate und Wirkstoffe und deren Anwendung
- Kenntnisse von Probenahmeverfahren

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

3.1.4.3.4 Import (Kontrollbereich C)

- Grundkenntnisse Englisch
- Grundkenntnisse in Bestands- und Finanzbuchführung
- Grundkenntnisse in Warenkunde landwirtschaftlicher Erzeugnisse
- Kenntnis der branchenüblichen Aufzeichnungen über Warenerfassung, Aufbereitung, interne Warenbewegungen und -ströme sowie Lagerung, einschließlich Grundkenntnisse im EDV-Bereich
- Kenntnis üblicher Qualitätssicherungssysteme
- Kenntnis der üblichen und sachgemäßen Praxis in bezug auf Warenerfassungs- bzw. Transportmaßnahmen
- Kenntnis und Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist in Bezug auf die Kennzeichnung und nachvollziehbare Trennung von verschiedenen Qualitäten in der Lagerung, beim Transport und im Verkauf (insbesondere von loser oder offener Ware), sowie bei Aufzeichnungen zu Warenbewegung
- Grundkenntnis des Marktes und relevanter internationaler Kontrollstellen
- Kenntnis der branchenüblichen Maßnahmen zum Lagerschutz bzw. zur Schädlingsbekämpfung, sowie der gebräuchlichen Präparate und Wirkstoffe und deren Anwendung
- Kenntnisse von Probenahmeverfahren

3.1.4.4 Anforderungsprofil: Kenntnisse der gesetzlichen Anforderungen

- Detailkenntnisse der Verordnung 2092/91 einschließlich Ergänzungen und Änderungen in allen für die jeweiligen Kontrollen relevanten Bereichen.
- Grundkenntnisse von relevanten Normen und Verordnungen, die die Kontrolle unterstützen können, bspw. HACCP, ISO 9000, Rindfleischetikettierungsverordnung.

3.1.4.5 Nachweis der Qualifikation eines Kontrolleurs

Die ideale Kontrollperson ist nicht eine Person, die in einzelnen Bereichen herausragende Kenntnisse hat, sondern diejenige, die persönliche und fachliche Anforderungen gleichermaßen erfüllt. Hierbei ist es nicht entscheidend, ob diese Kenntnisse bereits vor der Kontrolleurstätigkeit erworben wurden oder erst im Rahmen der Einarbeitung vermittelt werden. Als Nachweise für die Beurteilung der Qualifikation sind folgende Kriterien geeignet:

- Beurteilung bei Vorstellungsgesprächen oder anderen Einschätzungsverfahren
- Berufsabschluss
- Praxiserfahrung in spezifischen Bereichen (konventionell und/oder ökologisch)
- Berufserfahrung in verantwortlicher Position
- Trainingsmaßnahmen (kontrollspezifische Schulungen, Praktika, Fortbildungseminare, Einarbeitung durch erfahrene Mitarbeiter...)

Das heißt, dass ein Auswahlverfahren nicht nur einzelne „hard facts“ wie Berufserfahrung und –abschluss berücksichtigen sollte, sondern auch die sogenannten „weichen“ Kriterien („soft skills“) und damit den Gesamteindruck eines Bewerbers. Hierfür erscheint es sinnvoll, die Anforderungen an Kontrolleure in „Bausteine“ aufzuteilen und für jeden einzelnen Baustein zu klären, welche Nachweise erbracht werden können, um die Qualifikation in dem jeweiligen Bereich zu belegen. Eine Zusammenstellung der Anforderungen und der möglichen Qualifikations-Nachweise findet sich in Tabelle 6. Die Nachweise in der rechten Spalte verstehen sich als Beispiele, andere Nachweise sind durchaus denkbar. So könnte z.B. die Basisqualifikation auch im Rahmen einer Aufnahmeprüfung ermittelt werden oder es könnte in Anlehnung an die sog. „Assessment Center“, die bei Personalauswahlverfahren in der Industrie eingesetzt werden, ein eigenes Beurteilungsverfahren entwickelt werden. Allerdings führen solche Verfahren nur zu aussagekräftigen Ergebnissen, wenn sie von einschlägigen Experten sehr sorgfältig entwickelt werden und es muss bezweifelt werden, dass es sich lohnt, ein solches Verfahren für einige Hundert in Deutschland tätige Kontrolleure zu entwickeln.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Zum Verständnis der nachfolgenden Tabelle soll noch darauf hingewiesen werden, dass jeweils einer der in der rechten Spalte aufgeführten Punkte ausreicht, um die jeweilige Qualifikation nachzuweisen.

Tabelle 6: Nachweise für die Qualifikation von Kontrolleuren

Relevant für Kontrollbereich	Anforderungsprofil Kontrolleure	Zulassungskriterien/Nachweis
A, B, C	Persönliche Qualifikation	<ul style="list-style-type: none"> • Persönliche Beurteilung z.B. in Vorstellungsgesprächen oder Auswahlverfahren
A, B, C	Mündliche und schriftliche Kommunikationsfähigkeit	<ul style="list-style-type: none"> • Akademischer Abschluss oder • Meister oder Techniker oder • angemessenes Auswahlverfahren
A, B, C	Rechen- bzw. Kalkulationskenntnisse und räumliches Vorstellungsvermögen	<ul style="list-style-type: none"> • Akademischer Abschluss oder • Meister oder Techniker oder • angemessenes Auswahlverfahren.
A, B, C	einschlägige Praxiserfahrung	<ul style="list-style-type: none"> • Zeugnisse oder • Bescheinigungen
A, B, C	Kenntnisse der Prinzipien des Ökologischen Landbaus	<ul style="list-style-type: none"> • Praxiserfahrung oder • Trainingsmaßnahmen
A, B, C	Detaillkenntnisse Verordnung 2092/91	<ul style="list-style-type: none"> • Trainingsmaßnahmen oder • einschlägige Praxiserfahrung z.B. in Kontrollstellen
A, B, C	Grundkenntnisse von relevanten Normen und Verordnungen	<ul style="list-style-type: none"> • Trainingsmaßnahmen oder • einschlägige Berufserfahrung
A, B, C	Kenntnis des Marktes sowie nationaler und relevanter internationaler Kontrollstellen	<ul style="list-style-type: none"> • Praxiserfahrung in der Erzeugung oder Verarbeitung ökologischer Lebensmittel oder • Trainingsmaßnahmen
A, B, C	Kenntnisse von Probenahmeverfahren für verschiedene Stoffe	<ul style="list-style-type: none"> • Praxiserfahrung in der Probenahme oder • Trainingsmaßnahmen
<u>nur</u> Kontrollbereich A	Einschlägige Fachkenntnisse Landwirtschaft (Kenndaten, Verfahren usw.)	<ul style="list-style-type: none"> • Akademischer Abschluss und einschlägige Praxiserfahrung oder • Meister oder Techniker im Bereich der Landwirtschaftlichen Produktion

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Relevant für Kontrollbereich	Anforderungsprofil Kontrolleure	Zulassungskriterien/Nachweis
		oder <ul style="list-style-type: none"> • umfangreiche Berufserfahrung im Bereich der landwirtschaftlichen Produktion in verantwortlicher Position
<u>nur</u> <u>Kontrollbereich A:</u>	Kenntnisse der wichtigsten (Hof)-Verarbeitungsverfahren	<ul style="list-style-type: none"> • Praxiserfahrung in der (Hof)-Verarbeitung von Lebensmittel oder • Trainingsmaßnahmen
<u>Kontrollbereich B:</u>	Einschlägige Fachkenntnisse Verarbeitung (Kenndaten, Verfahren usw.)	<ul style="list-style-type: none"> • Akademischer Abschluss und einschlägige Praxiserfahrung oder • Meister oder Techniker im Bereich der Lebensmittelverarbeitung oder • umfangreiche Berufserfahrung im Bereich der Lebensmittelverarbeitung in verantwortlicher Position oder • Erfüllung der Qualifikation für Kontrollbereich A und Praxiserfahrung oder Trainingsmaßnahmen im Bereich der Verarbeitung von Lebensmittel
<u>nur</u> <u>Kontrollbereich C:</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Grundkenntnisse Sprachen • Bestands- und Finanzbuchführung • Grundkenntnisse in Warenkunde landwirtschaftlicher Erzeugnisse • branchenüblichen Aufzeichnungen übliche Qualitätssicherungssysteme • Lagerschutz bzw. Schädlingsbekämpfung, 	<ul style="list-style-type: none"> • Akademischer Abschluss und einschlägige Praxiserfahrung oder • Meister oder Techniker im Bereich der Lebensmittelverarbeitung oder Landwirtschaft oder • umfangreiche Berufserfahrung im Bereich der Lebensmittelverarbeitung oder Handel in verantwortlicher Position oder • Erfüllung der Qualifikation für Kontrollbereich A und Praxiserfahrung oder • Trainingsmaßnahmen im Bereich Handel oder Verarbeitung von Lebensmitteln

3.1.4.6 Zulassungsverfahren für Kontrolleure

Das vorliegende Bausteinmodell ermöglicht es, sicherzustellen, dass ein Kontrolleur über alle notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten verfügt. Es ermöglicht andererseits eine hohe Flexibilität bei der Auswahl des Kontrollpersonals, da irrelevant ist, wo und wie sich das Personal die entsprechende Kompetenz angeeignet hat. Dies entspricht der Erfahrung der Kontrollstellen, dass sie zum Teil qualifizierte Bewerber haben, die sie aber ablehnen müssen, weil sie die formalen Anforderungen der Leitlinien nicht erfüllen, oder sie müssen zumindest mit einem hohen bürokratischen Aufwand beim Zulassungsverfahren rechnen.

Auffällig in verschiedenen Gesprächen mit Kontrollstellen über das vorliegende Projekt war, dass alle das Projekt als solches sehr kritisch sahen, weil sie Bedenken hatten, dass mit dem Projekt die formalen Anforderungen an das Kontrollpersonal höher geschraubt werden könnten und damit der bürokratische und finanzielle Aufwand für die Kontrollstellen steigt, ohne dass hierfür eine Qualitätssteigerung erzielt wird. Eine Kontrollstelle hat dies in der Umfrage folgendermaßen formuliert: *„Soll man schulen und/oder selektieren? Die Kontrollstellen brauchen hierzu eine freie Hand. Wenn immer höhere, fremde Qualifizierungsnachweise für die Inspektorentätigkeit verlangt werden, wird es für die Kontrollstellen immer schwieriger, anerkannte aber nicht so erfolgreiche Inspektoren durch neue zu ersetzen. Das steigert letztlich nicht die Qualität der Inspektionen.“*

Ob das Zulassungsverfahren der Bundesländer für die einzelnen Kontrollpersonen eine zusätzliche Qualitätssicherung darstellt, darf bezweifelt werden, da es sich einseitig auf einige formale Kriterien bezieht. Zudem lassen sich die in den LÖK-Leitlinien formulierten Anforderungen nicht immer (z.B. bei den Anforderungen für Kontrollpersonal für den Kontrollbereich C) von der Tätigkeitsanalyse ableiten.

Die EN 45011, die formalen Anforderungen für Zertifizierungsstellen beschreibt und auf die die Verordnung 2092/91 verweist, legt die Verantwortung für die Qualifikation des Personals und dessen Auswahl auf die Zertifizierungsstellen. So wird dies auch, soweit sich das im Rahmen dieses Projektes ermitteln ließ, in allen anderen Mitgliedstaaten der EU gehandhabt. Im Rahmen der Akkreditierung bzw. Überwachung der

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Kontrollstellen wird dann überprüft, ob die Zertifizierungsstellen geeignete Anforderungskriterien und dokumentierte Auswahlverfahren für das Personal haben.

Auch in Deutschland könnte man die Verantwortung für die Personalauswahl vollständig an die Kontrollstellen zurückgegeben werden, solange sichergestellt ist, dass die Kontrollstellen sachgerechte Kriterien für die Qualifikation von Kontrolleuren und ein angemessenes Auswahlverfahren haben. Dazu gehört auch, dass es regelmäßige interne Beurteilungen des Personals gibt und dass die Kontrollstellen angemessen reagieren, wenn einzelne Mitarbeiter den Anforderungen nicht gerecht werden. All diese Anforderungen sind in der EN 45011 festgelegt und müssen ohnehin im Rahmen der Akkreditierung/Überwachung überprüft werden. Dies stellt wiederum die Frage nach der Qualifikation des Überwachungspersonals, das über eine fundierte Sachkenntnis und einschlägige Berufserfahrung verfügen muss, um die Kontrollstellen angemessen beurteilen zu können. Während es für Akkreditierungsstellen hierfür klare Anforderungen gibt, fehlen diese bislang für die Kontrollbehörden.

3.1.5. Umfrage zu Ausbildungs- und Schulungsmaßnahmen für Kontrolleure

A Statistische Daten

Insgesamt wurden 23 Kontrollstellen angeschrieben, davon haben 13 Kontrollstellen geantwortet. Das ergibt eine Beteiligungsrate von 57%.

Von den 13 Kontrollstellen waren 11 Kontrollstellen für den Kontrollbereich A zugelassen, 12 Kontrollstellen für den Kontrollbereich B und 8 Kontrollstellen für den Kontrollbereich C (vgl. Tabelle 7). Eine Kontrollstelle enthielt sich.

Die Zahl der Länder, in denen die Kontrollstellen pro Kontrollbereich zugelassen waren variierte sehr stark (siehe auch Tabelle 7): Im Kontrollbereich A waren die Kontrollstellen für 1 bis 22 Länder zugelassen (Mittelwert: 11,3, eine Enthaltung), im Kontrollbereich B für 2 bis 22 Länder (Mittelwert 9,8, zwei Enthaltungen) und im Kontrollbereich C für 3 bis 22 Länder (Mittelwert 12,3, zwei Enthaltungen).

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Tabelle 7: Anzahl der zugelassenen Kontrollstellen und Anzahl der Länder pro Kontrollbereich

Kontrollbereich	Anzahl Zulassungen (Summe)	Anzahl Länder/ Kontrollbereich (Mittelwert)	Anzahl Länder/ Kontrollbereich (Variationsbreite)
A	11 (1)	11,3 (1)	1-22 (1)
B	12 (1)	9,8 (2)	2-22 (2)
C	8 (1)	12,3 (2)	3-22 (2)

Die Anzahl der kontrollierten Betriebe je Kontrollstelle lässt sich Tabelle 8 entnehmen. Eine Kontrollstelle kontrolliert weniger als 500 Betriebe, sechs Kontrollstellen kontrollieren 500 bis 2000 Betrieben, zwei Kontrollstellen führen Kontrollen auf 2000 bis 5000 Betrieben durch und zwei Kontrollstellen kontrollieren mehr als 5000 Betriebe. Zwei Kontrollstellen enthielten sich.

Tabelle 8: Anzahl der Vertragsbetriebe in Deutschland, Österreich und/ oder der Schweiz

Anzahl Betriebe	Anzahl Nennungen
< 500	1
500-2.000	6
2.000-5.000	2
> 5.000	2
Enthaltungen	2

Zusätzlich werden von einigen der Kontrollstellen Auslandskontrollen (außerhalb der EU oder der Schweiz) durchgeführt: fünf Kontrollstellen gaben an, weniger als 50 Kontrollen im Ausland durchzuführen, vier Kontrollstellen kontrollieren mehr als 50 Betriebe außerhalb der EU oder der Schweiz (vgl. Tabelle 9). Vier Kontrollstellen machten keine Angaben

Tabelle 9: Anzahl der Kontrollen außerhalb der EU oder der Schweiz

Anzahl Kontrollen	Anzahl Nennungen
< 50	5
> 50	4
Enthaltungen	4

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Als letzte statistische Angabe wurde die Anzahl der Kontrolleure pro Kontrollstelle mit Zulassung in Deutschland, Österreich oder der Schweiz erhoben (siehe Tabelle 10).

Tabelle 10: Anzahl der Kontrolleure pro Kontrollstelle mit Zulassung in Deutschland, Österreich oder der Schweiz:

	Anzahl Kontrolleure (Mittelwert)	Anzahl Kontrolleure (Variationsbreite)
Angestellte	7,8	3-19
Freiberufler	27,8	3-110

Es liegt eine große Variationsbreite vor. Die Anzahl der festangestellten Kontrolleure bewegt sich zwischen drei und 19, im Mittel waren 7,8 Kontrolleure pro Kontrollstelle fest angestellt. Die Zahl der freiberuflich Beschäftigten variiert zwischen drei und 110, im Durchschnitt beschäftigen die Kontrollstellen 27,8 freiberufliche Kontrolleure.

B Fragen zu Ausbildungs- und Schulungsmaßnahmen

Frage 1: Gibt es Einstellungskriterien für Kontrolleure, die über die Anforderungen der Leitlinien der Kontrollbehörden hinausgehen? Wenn ja, welche?

Sieben von 13 Kontrollstellen gaben an, dass sie Einstellungskriterien festgelegt haben, die über die Anforderungen der Leitlinien der Kontrollbehörden hinaus gehen. Auf die Frage, um welche Anforderungen es sich handelt, wurden folgende Antworten gegeben:

berufliche Anforderungen:

mindestens Fachhochschulabschluss
Kontrollbereich A: mindestens Facharbeiter oder Mittelschulabschluss bzw. Hochschulstudium, landwirtschaftliche Ausbildung
Kontrolleur muss Bio-Landwirt sein

Kenntnisse/Fertigkeiten/Erfahrungen:

Erfahrung mit der landwirtschaftlichen Praxis
Erfahrungen in der Kontrolle landwirtschaftliche Betriebe oder ökologischer Erzeugung
Erfahrungen mit ISO 9000
Erfahrungen mit HACCP
Grundkenntnisse im EDV-Bereich (mind. Windows 98, Office 98)
bei Bedarf Spezialkenntnisse
Kenntnisse der Verbandsrichtlinien, insbesondere der Demeter-Richtlinien

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Persönliche Eigenschaften:

Soziale Kompetenz
persönliche Eignung

Sonstiges:

2 x Wohnort (vor allem bei Freiberuflern)
Umfang und Dauer der angestrebten Inspektorentätigkeit

Frage 2: In welchem Umfang werden die Kontrolleure jährlich geschult?

In der zweiten Frage wurde der derzeitige Umfang der Schulungen getrennt nach Kontrollbereichen abgefragt. Zwei Kontrollstellen enthielten sich. Eine Übersicht über die Ergebnisse gibt Tabelle 11. In Kontrollbereich A werden die Kontrolleure durchschnittlich 3,6 Tage (an 2,8 Terminen) geschult, im Kontrollbereich B sind es 3,3 Tage (an 2,3 Terminen) und in Kontrollbereich C werden sie im Durchschnitt 2,6 Tage (an 2,0 Terminen) geschult.

Interessant ist auch hier die große Variationsbreite. In Kontrollbereich A und B werden ein bis 14 Schulungstage angeboten, in Kontrollbereich C werden Kontrolleure 0,5 bis sieben Tage geschult. Dabei treten deutliche länderspezifische Unterschiede auf: Die mit Abstand höchsten Werte wurden von den zwei österreichischen Kontrollstellen angegeben.

Nicht erfasst wurde, welche sonstigen Trainingsmaßnahmen (wie z.B. individuelle Betreuung von Kontrolleuren) von den Kontrollstellen angeboten werden. Entsprechend soll an dieser Stelle darauf hingewiesen werden, dass die Angaben zu der Anzahl von Schulungstagen oder –terminen keine eindeutigen Rückschlüsse auf die Quantität oder die Qualität der Gesamtausbildung zulassen.

Tabelle 11: Anzahl der Schulungstage und der Schulungstermine pro Kontrollbereich

	Anzahl Tage (Mittelwert, in Klammern: Variationsbreite)	Anzahl Termine (Mittelwert, in Klammern: Variationsbreite)
Kontrollbereich A	3,6 Tage (1-14 Tage)	2,8 Termine (1-8 Termine)
Kontrollbereich B	3,3Tage (1-14 Tage)	2,3 Termine (1-10 Termine)
Kontrollbereich C	2,6 Tage (0,5-7 Tage)	2,0 Termine (1-5 Termine)

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Ein signifikanter Zusammenhang zwischen der Gesamtzahl der Kontrolleure pro Kontrollstelle und der Summe der Schulungstage für die Kontrollbereiche A, B und C pro Kontrollstelle und Jahr existiert nicht (vgl. Abbildung 1).

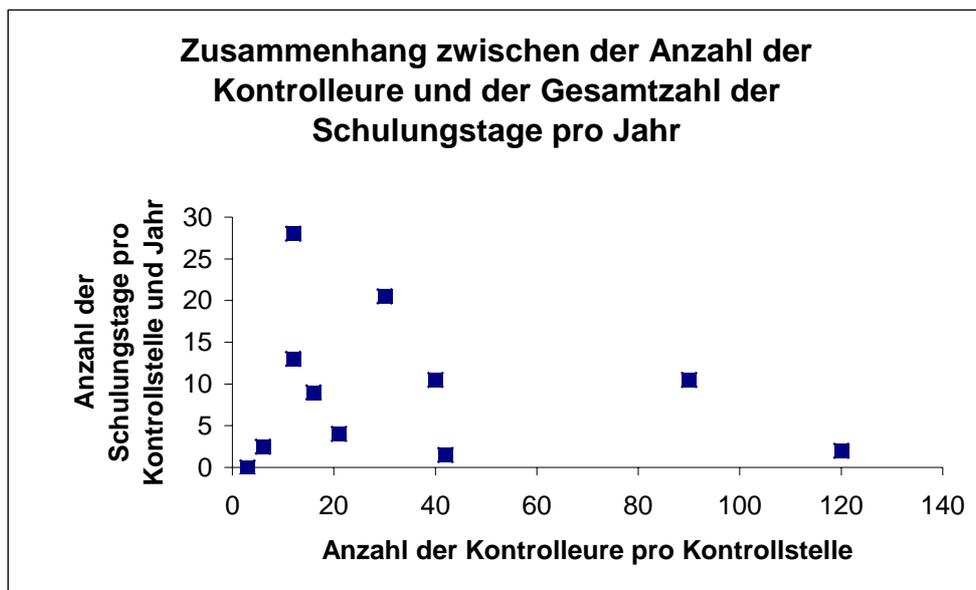


Abbildung 1: Anzahl der Schulungstage pro Jahr und Kontrollstelle (Kontrollbereiche A + B + C) in Abhängigkeit von der Anzahl der Kontrolleure pro Kontrollstelle (n = 11)

Frage 3: Wer ist für die inhaltliche Konzeption verantwortlich (Mehrfachnennungen möglich, die Anzahl der Nennungen ist in Klammern angegeben).

Überwiegend sind die Kontrollstellenleiter (12) und Fachpersonal der Kontrollstellen (11) für die inhaltliche Konzeption der Schulungen verantwortlich. Zwei Kontrollstellen gaben an, dass zusätzlich Mitarbeiter anderer Kontrollstellen herangezogen würden. In zwei Fällen wurde die inhaltliche Konzeption ergänzend von Personen aus anderen Bereichen (Qualitätsmanagement, Beratung) übernommen.

Frage 4: Woher kommen die Referenten? (Mehrfachnennungen möglich, die Anzahl der Nennungen ist in Klammern angegeben.)

Als Referenten werden neben den Kontrollstellenleitern (12) und Fachpersonal der Kontrollstellen (11) in größerem Maße Mitarbeiter anderer Kontrollstellen (5) bzw.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Personen aus anderen Bereichen (9) herangezogen. Dabei wurden folgende Bereiche genannt:

Experten zu einzelnen Themenbereichen (4), pädagogisch geschulte Personen, Juristen, Qualitätsmanagement, Labelgeber, Training, Projektarbeit

aus: Dienstleistungsunternehmen, Hochschule, Beratung, Verbänden

Auf die Frage, welche Themen die Personen aus den anderen Bereichen abdecken, wurden die folgenden Themen aufgeführt (Bei Mehrfachnennungen ist in Klammern die Zahl der Nennungen angegeben):

spezifische Themen aus dem Bereich der ökologischen Landwirtschaft:

z.B. Öko-Verordnung, Verbandsrichtlinien (2), Tierhaltung, Gartenbau, Qualitätsverbesserung biologischer Produktion, Versuchsergebnisse, Forschung

allgemeine Fachthemen:

z.B. Rückstandsproblematik, Erkennen von Herbizidschäden, Gentechnik, Abfallwirtschaft/Kompost, Tiergerechtigkeit (2), Aufbereitungsvorgänge, QS-Systeme

juristische Themen:

z.B. Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz, Verwaltungsgesetze, Futtermittel-Verordnung, Spezialgesetze, z.B. im Geflügelbereich.

weitere Themen:

z.B. Kommunikationstraining (3), Selbstverständnis, Umgang mit Konflikten, Sozialkompetenz

Frage 5: Welche Inhalte werden neben der EU-Öko-Verordnung und privatrechtlichen Standards der Öko-Anbauverbände noch vermittelt?

Zur Beantwortung dieser Frage wurden die Befragten gebeten, für jeden Kontrollbereich die Wichtigkeit verschiedener im Fragebogen vorgegebener Themen während der Schulung zu beurteilen. Dazu sollten sie Zahlen von eins (sehr dominant) bis vier (kaum oder gar nicht erwähnt) vergeben. Bei der Auswertung wurde (unterteilt nach Kontrollbereichen) für jedes vorgegebene Thema der Median aus den Antworten ermittelt (Tabelle 12).

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Tabelle 12: Bedeutung unterschiedlicher Themen während der Schulungen - untergliedert in die Kontrollbereiche A, B und C sowie die Schulung von Einzelpersonen für Spezialbereiche (S). Angegeben ist der Median aus den Antworten von 12 Kontrollstellen, eine Kontrollstelle enthielt sich. Je kleiner die Zahl, desto größer ist die Bedeutung des jeweiligen Themas.

Themen	Kontrollbereiche			
	A	B	C	S
Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Pflanzenbau	1	3,5	3	2,5
Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Tierhaltung	1	3,5	3	2
Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Verarbeitung	2	1	1	1,5
Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Import	3	2	1	1,5
Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Kennzeichnung	2	1	1	2
Aktuelle Veränderungen VO 2092/91	1	1	1	1
Anpassungen/ Veränderungen des Standardkontrollsystems der Kontrollstelle	1	1	1	1
Obstbau	2	3,5	4	1
Weinbau	3	4	4	1
Bienenhaltung	3	4	4	1
Pilzanbau	3	4	4	3
Ernteschätzungen	3	4	4	4
Futtermittelherstellung	2	2	4	2
Getreideaufbereitung (z.B. Bäckereien, Mühlen)	2	1,5	3	1,5
Fleischverarbeitung	2	2	4	1,5
Obst- und Gemüseverarbeitung	3	2	3	2
Lagerschutz, Lagerschutzmittel	2	2	2	3
Bioland-Richtlinien	2,5	3	4	2
Naturland-Richtlinien	2	2,5	4	2,5
Demeter-Richtlinien	3	3	4	3
Sonstige Richtlinien privater Anbauverbände	2	2,5	4	3
ISO 9000-Reihe	4	3,5	3,5	4
Rindfleischetikettierungsverordnung	2,5	2	4	4
HACCP	3	2	3	4
Buchhaltung	2	2	2	3
Gesprächsführung	2	2	2	3,25
Umgang mit schwierigen Kontrollsituationen	1,5	2	1	3,25
Berichterstattung bzw. Berichte schreiben	2	2	2	4

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Erwartungsgemäß unterscheiden sich die Schwerpunkte zwischen den einzelnen Kontrollbereichen. Während beispielsweise im Kontrollbereich A (Landwirtschaft) die Anforderungen der EU-Öko-Verordnung im Bereich des Pflanzenbaus und der Tierhaltung als besonders dominant eingestuft werden, spielen im Kontrollbereich B (Verarbeitung) die Anforderungen an die Verarbeitung und die Kennzeichnung eine größere Rolle. Einige Themen werden kontrollbereichsübergreifend als relevant eingestuft, z.B. aktuelle Veränderungen der EU-Öko-Verordnung 2092/91 sowie Anpassungen/Änderungen des Standardkontrollsystems der Kontrollstelle. Das gilt auch für Themen wie Lagerschutz, Buchhaltung, Gesprächsführung, Umgang mit schwierigen Kontrollsituationen oder Berichterstattung und Berichte schreiben. Bei den Schulungen von Einzelpersonen werden vor allem Spezialthemen aus den Bereichen der Landwirtschaft (z.B. Obstbau, Weinbau, etc.) und der Verarbeitung (z.B. Getreideverarbeitung) als bedeutsam eingestuft.

Zusätzlich zu den vorgegebenen Themen konnten die Befragten weitere Spezialthemen angeben, die im Rahmen von Schulungen berücksichtigt werden. Dabei wurden folgende Themen genannt:

Spezialbereiche Landwirtschaft: Geflügel, trop./subtrop. Landwirtschaft, Wildsammlungen, Projekt-Kontrolle, Gemüsebau, Aufzeichnungen Landwirtschaft

Spezialbereiche Aufbereitung/Verarbeitung: Nitrofen, Brauereibereich, Milchverarbeitung, Wein-, Sektbereitung, Ab-Hof-Verkauf

privatrechtliche Standards: HQZ/QS, je nach Bedarf: z.B. QS, Länderzeichen

gesetzliche Standards: Hygiene (2), Tierschutzgesetze

Frage 6: Welche Methoden werden zur Vermittlung von Schulungsinhalten überwiegend angewandt?

Bei dieser Frage wurde vorgegangen wie bei Frage 5: die Befragten bewerteten die unterschiedlichen vorgegebenen Methoden getrennt nach Kontrollbereichen mit den Zahlen eins (überwiegt) bis vier (wird kaum oder eher gar nicht eingesetzt). Aus den Antworten wurde je Methode und Kontrollbereich der Median berechnet (vgl.

Tabelle 13).

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Tabelle 13: Beurteilung der Bedeutung unterschiedlicher Methoden zur Vermittlung von Schulungsinhalten – untergliedert in die Kontrollbereiche A, B und C sowie die Schulung von Einzelpersonen für Spezialbereiche (S). Angegeben ist der Median aus den Antworten von 13 Kontrollstellen. Je kleiner die Zahl, desto wichtiger ist die jeweilige Methode.

Methodik	Kontrollbereiche			
	A	B	C	S
	Median	Median	Median	Median
Vortrag, Referat	1	1	1	1
Fallbeispiel	2	2	2	2
Gruppenarbeit	3	3	3	4
Betriebsbesuch	2	2	2	2
Rollenspiel	4	4	3	3
Gruppencoaching	4	4	4	4
Einzelcoaching	2	2	1	4
Film	3	3	3	4
Multiple Choice Fragebogen	3	3	2	4

In allen Kontrollbereichen wird am häufigsten auf die Methodik des Vortrags (bzw. des Referats) zurückgegriffen. Auch Fallbeispiele und Betriebsbesuche spielen in allen Kontrollbereichen eine wichtige Rolle. Das Einzelcoaching wird besonders im Kontrollbereich C (Import), häufig aber auch in den Kontrollbereichen A und B eingesetzt. Als weniger wichtig werden Multiple Choice Fragebögen, Filme, Gruppenarbeit, Rollenspiele und Gruppencoaching eingestuft.

Frage 7: Gibt es für neue Kontrolleure eine gesonderte Schulung oder Schulungseinheit? Wenn ja, welches sind die wichtigsten Schulungsinhalte?

In den meisten Kontrollstellen (11) gibt es für neue Kontrolleure eine gesonderte Schulung oder Schulungseinheit. Nur in zwei Kontrollstellen erhalten die neuen Kontrolleure keine gesonderte Einführung.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Dabei werden insbesondere die im Folgenden genannten Themen vermittelt:
(bei Mehrfachnennungen ist die Anzahl der Nennungen in Klammern angegeben).

Anforderungen der Öko-VO (4), Richtlinien , Verbands-Richtlinien, Codex-Richtlinien
Einführung in das Standardkontrollprogramm (2),
Kontrollstellenspezifisches Zertifizierungs- und QM-System
Einführung in den aktuellen Inspektorenordner
interne Vorgaben
Abwicklung von Zertifizierungsverfahren
Vorgehensweise bei Kontrollen (2)
Zusammenarbeit mit Betrieben/KS
Administration der Kontrollstellen (2)
Abrechnung der Inspektionen
Begleitung von erfahrene/durch erfahrene Kontrollpersonal (4),
Vergleichsbeurteilungen bei Schulungen
Agrarumweltprogramme
Selbstverständnis
Verhaltensschulungen

Frage 8: Gibt es Prüfungen im Rahmen der Schulungen?

Elf von 13 Kontrollstellen führen im Rahmen der Schulungen keine Prüfungen durch. Zwei Kontrollstellen gaben an, dass es im Rahmen der Schulungen Prüfungen gäbe, aus den Beschreibungen der Prüfungen (Beurteilung eines geschilderten fiktiven Einzelfalls, begleitete Kontrolle) lässt sich jedoch ableiten, dass es sich dabei eher um Formen der Beurteilung handelt.

Frage 9: Haben Sie Ihr Schulungsprogramm aktuell überarbeitet oder beabsichtigen Sie, es in Kürze zu überarbeiten? Wenn ja, in welchen Bereichen sind Änderungen vorgesehen?

Die meisten Kontrollstellen (11) gaben an, ihr Schulungsprogramm aktuell überarbeitet zu haben bzw. eine Überarbeitung in Kürze zu beabsichtigen. Nur eine Kontrollstelle hat das Programm nicht aktuell überarbeitet und auch keine Überarbeitung geplant. Eine Kontrollstelle enthielt sich.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Auf die Frage in welchen Bereichen Änderungen vorgesehen sind, wurden folgende Bereiche genannt:

fachliche Bereiche:

EU-Öko-Verordnung, Verbandsrichtlinien

Abgleich mit Änderungen der EU-VO (2) und aktuellem Inspektionsgeschehen

Bereiche A und B

Bereich Buchführung und Planung

Umgang mit schwierigen Kontrollsituationen (2)

Ansprache schwieriger Fälle wie z.B. Nitrofen-Skandal

Qualitätskontrollen während der Kontrolle

Sozialkompetenz

methodische Bereiche:

Aufbau eines Baukastensystem, das den verschiedenen Erfahrungen und Hintergründen besser gerecht wird.

mehr standardisieren, weniger individuelle Nach- und Ergänzungsschulungen, da Aufwand zu hoch

Frage 10: Welche Themen/Bereiche halten Sie für so wichtig, dass sie künftig stärker berücksichtigt werden sollten?

Auf diese Frage wurden die folgenden Themenbereiche genannt: (bei Mehrfachnennung steht die Anzahl der Nennungen in Klammern)

EU-Öko-Verordnung

Verbandsrichtlinien

Tierhaltung (2), Geflügel

Futtermittel

Kennzeichnung

Kontrollbereich B/C: Spezielle Schulungen im Bereich Unterlagenprüfung zum Erkennen von Betrugsfällen (Erfahrungsaustausch)

Qualitätssicherung

Risikoorientiertes Vorgehen (3), Kontrollschwerpunkte festlegen

Kontamination von Öko-Lebensmitteln (Quellen und Gefährdungspotenziale)

Probenahmen

Gentechnik

Verfahrensabläufe

Warenfluss

Kommunikationstraining (3)

Quervernetzung von Informationen

einheitliche Beurteilung von Situationen (Rechtsgleichheit),

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

rechtlich verwertbare Kontrollberichte erstellen
Umgang mit Konfliktsituationen (Rollenspiele)
Buchführung
Anregungen von Supervisoren berücksichtigen

Frage 11: Halten Sie das Angebot von kontrollstellenübergreifenden Schulungssystemen für sinnvoll? Wenn ja, welche Themen wären für Sie interessant?

Eine deutliche Mehrheit der Kontrollstellen (11) sprach sich für ein Angebot von kontrollstellenübergreifenden Schulungssystemen aus. Eine Kontrollstelle hält ein solches Angebot nicht für sinnvoll, eine Kontrollstelle enthielt sich.

Welche der im Fragebogen vorgegebenen Themen im Rahmen eines solchen Schulungssystems als besonders interessant angesehen wurden, lässt sich Tabelle 14 entnehmen.

Tabelle 14: Themen für kontrollstellenübergreifende Schulungssysteme, geordnet nach absteigender Anzahl der Nennungen.

Themenbereiche	Anzahl Nennungen
Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Verarbeitung	8
Aktuelle Veränderungen VO 2092/91	8
Buchhaltung	8
Umgang mit schwierigen Kontrollsituationen	8
Lagerschutz	7
HACCP	7
Gesprächsführung	7
Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Import	6
Bienenhaltung	6
Fleischverarbeitung	6
Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Kennzeichnung	5
Futtermittelherstellung	5
Getreideaufbereitung (z.B. Bäckereien, Mühlen)	5
Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Pflanzenbau	4
Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Tierhaltung	4
Obstbau	4
Weinbau	4

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Themenbereiche	Anzahl Nennungen
ISO 9000-Reihe	4
Rindfleischetikettierungsverordnung	4
Pilzanbau	3
Ernteschätzungen	3
Obst- und Gemüseverarbeitung	3
Berichterstattung bzw. Berichte schreiben	3
Richtlinien privater Anbauverbände	1
Sonstige Themen:	0

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Frage 12: Anregungen, Kommentare, Empfehlungen für das Projekt

Folgende Anmerkungen wurden gemacht:

„Informationen über Änderungen der Öko-Verordnung sollten Kontrollstellen zentral zugestellt werden, damit sich nicht jede Kontrollstelle das Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaft halten muss.“

„Der zentral durchgeführte Schulungsaufwand muss sich in Grenzen halten. Es kann nicht sein, dass für Schulungen bis zu 2000€ je Teilnehmer aufgewandt werden müssen. Das lässt sich in der Kalkulation der Kosten der Kontrollstelle nicht unterbringen.“

„Wir halten kontrollstellenübergreifende Schulungsmaßnahmen für Spezialthemen für denkbar. Darüber hinaus verlangt die spezielle Ausgestaltung der kontrollstelleninternen Zertifizierungssysteme spezifische kontrollstelleninterne Schulungen für die wesentlichen Inhalte im Bereich Inspektion und Zertifizierung.“

„Unsere Erfahrung ist, dass sich die Qualität der Inspektionstätigkeit durch Schulungen nur begrenzt verbessern lässt. Tendenz: "gute" InspektorInnen lernen leichter. Oft vergrößert sich so der Abstand zu den "weniger guten" InspektorInnen. Grundfrage: Soll man schulen und/oder selektieren? Die Kontrollstellen brauchen hierzu eine freie Hand. Wenn immer höhere, fremde Qualifizierungsnachweise für die Inspektorentätigkeit verlangt werden, wird es für die Kontrollstellen immer schwieriger, anerkannte aber nicht so erfolgreiche Inspektoren durch neue zu ersetzen. Das steigert letztlich nicht die Qualität der Inspektionen.“

„Einbezug des Kontrollpersonals im Kontrollverfahren der Kontrollstelle (Absicherung BIO, oder Erfüllung der VO, oder Formulare ankreuzen?), Wechselwirkung Kontrolleur – Kontrollstelle.“

„Es wäre sehr gut, wenn die Umfrageergebnisse zugänglich gemacht werden würden und wenn man im Intervall von ca. 1/2 Jahr oder 1 Jahr aktuelle Themen erheben würde (mit Fragebogen).“

3.1.6 Entwicklung der Grundlagen für ein Aus- und Fortbildungskonzept für Kontrolleure

Die Analyse der Tätigkeitsprofile gibt keine Hinweise darauf, dass hinsichtlich der Qualifikation der Kontrolleure maßgebliche Defizite bestehen, die das Kontrollsystem als solches in Frage stellen. Die Skandale und Probleme im Öko-Bereich in den letzten Jahren und die rasante Entwicklung des Öko-Marktes legen aber dennoch nahe, dass die Anforderungen an die Kontrollen und damit auch an das Kontrollpersonal steigen und damit auch die Anforderungen an die Qualifizierung des Kontrollpersonals. Die Umfrage unter den Kontrollstellen bestätigen diesen Eindruck. So gaben 11 von 13 Kontrollstellen an, dass sie ihr Schulungsprogramm aktuell überarbeitet haben oder beabsichtigen, es in Kürze zu überarbeiten.

Die Beantwortung der Einstiegsfrage im Experten-Workshop „Wie beurteilen Sie die Qualifikation der Kontrolleure“ legte nahe, dass die Praxis- und Berufserfahrung der Kontrolleure als gut eingeschätzt wird (alle Punkte wurden in der oberen Hälfte der Skala von „niedrig“ bis „sehr hoch“ geklebt), während bei der Beurteilung im „Kontroll-Know-How“ offensichtlich eher Verbesserungspotential gesehen wurde, da die Mehrheit der Klebepunkte in der unteren Hälfte der Skala geklebt wurde.

In Gesprächen mit den Kontrollstellen und in der Umfrage, wurde deutlich, dass die Kontrollstellen es für notwendig erachten, das Personal selbst auf das eigene Standardkontrollsystem zu schulen. Die Gestaltung des Standardkontrollsystems liegt in der Verantwortung der einzelnen Kontrollstellen und aus diesem Grund sind auch kontrollspezifische Schulungen erforderlich.

Trotzdem gibt es eine Vielzahl von Fachthemen, die für alle Kontrolleure gleichermaßen interessant sind. 11 von 13 Kontrollstellen gaben an, dass sie kontrollstellenübergreifende Schulungen für sinnvoll halten. Als wichtige Themen wurden genannt: Umgang mit schwierigen Kontrollsituationen (8), Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Verarbeitung (8), Aktuelle Veränderungen VO 2092/91 (8), Buchhaltung (8), Gesprächsführung (7) sowie verschiedene Spezialbereiche wie Lagerschutz, Import, Bienenhaltung, Fleischverarbeitung. Hingewiesen wurde darauf, dass solche Schulungen nicht zu teuer sein dürften. In welchem Umfang Kontrollstellen auf ein

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

externes Schulungsangebot zurückgreifen würden und welche Kosten sie dafür bereit wären zu tragen, konnte im Rahmen dieses Projektes nicht ermittelt werden.

Auf Grundlage der Auswertung der Tätigkeitsanalysen und der Rückmeldungen der Kontrollstellen kann festgestellt werden, dass Bedarf an einem kontrollstellenübergreifenden Fortbildungsangebot besteht, das sich vor allem auf die Spezialbereiche im Kontrollsystem konzentriert. Inwiefern Bedarf an einer Grundausbildung besteht, konnte im Rahmen des Projektes nicht abschließend ermittelt werden, jedoch wurde zumindest deutlich, dass der Bedarf an Spezialseminaren deutlich höher ist. Eine komplette Auslagerung der Ausbildung von Kontrolleuren fand kein Interesse bei den Kontrollstellen. Dies mag zumindest teilweise daran liegen, dass die Kontrollstellen sich nicht in der Lage sehen, eine solch externe Ausbildung zu finanzieren.

Neben den von den Kontrollstellen in der Umfrage genannten Themen könnten Fortbildungsveranstaltung für diejenigen Bereiche interessant sein, für die in Tabelle 6 (Kapitel 3.1.4.5, „Nachweise für die Qualifikation von Kontrolleuren“) „Trainingsmaßnahmen“ als geeigneter Nachweis aufgeführt wurden. Dazu gehören z. B. die Themen Hofverarbeitung, Verarbeitung von Lebensmitteln, Probenahmeverfahren, Einführung in relevante Normen und Verordnungen, Kontrolle von Importen aus Drittländern.

Vorschlag Kursprogramm:

Grundkurs

Dauer: 3-5 Tag

Häufigkeit: einmal jährlich, vor Beginn der Kontrollsaison

Inhalte: Prinzipien des Ökolandbaus, EU-VO 2092/91, Übersicht über Markt und relevante Kontrollstellen, Probenahmeverfahren, Lagerschutz, Gesprächsführung....

Spezialkurse

Dauer: 1-2 Tage

Häufigkeit: Je nach Bedarf, alle 1,2 oder 3 Jahre.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Mögliche Themen:

- Umgang mit schwierigen Kontrollsituationen
- Aktuelle Änderungen der VO 2092/91
- Hofverarbeitung
- Verarbeitung von Lebensmitteln
- Rückstandsanalytik und Probenahmeverfahren
- Auswertung der Buchhaltung und Jahresabschlüsse, einschlägige EDV-Systeme, Warenwirtschaftssysteme
- Einführung in relevante Normen und Verordnungen
- Kontrolle von Importen aus Drittländern
- Kontrolle von Imkern bzw. Bienenhaltung
- Kontrolle im Bereich Fleischverarbeitung

Geeignete Anbieter für Seminare sind Unternehmen oder Institutionen, die über Erfahrung in der Ausbildung verfügen und mit qualifizierte Referenten zusammenarbeiten. Die Referenten sollten so ausgewählt werden, dass sowohl Referenten mit einer hohen Fachkenntnis und fundierter Berufs- bzw. Praxiserfahrung in den jeweiligen Fachbereichen vertreten sind, als auch solche, die über gute Kenntnisse und Erfahrung in Kontrollmethodik verfügen.

Bedacht werden muss insbesondere die Frage der Finanzierung von Fortbildungskursen. Klassische Seminaranbieter, die nicht auf staatliche Förderung zurückgreifen können, haben in der Regel Seminargebühren von ca. 200 – 500 Euro pro Tag. Im Bereich der Wirtschaft liegen die Sätze zum Teil noch wesentlich höher. Wenn jedoch ein Zweitagesseminar 400 – 1.000 Euro kostet, dann werden die Kontrollstellen lediglich einzelnen Mitarbeitern, niemals aber dem gesamten Kontrollpersonal, den Besuch der entsprechenden Seminare ermöglichen können. Naheliegend ist es, die Fortbildungskurse im Rahmen des Bundesprogramms für Ökologischen Landbaus auszuschreiben. Dies auch im Hinblick darauf, dass das Wachstum des Ökologischen Landbaus auf einen Gesamtanteil von 20 % besondere Anforderungen an das Kontrollsystem und die Kontrollstellen stellt und es daher nur folgerichtig erscheint, dass die Bundesregierung die Qualifizierung der Kontrollstellen unterstützt.

3.2 Workshop

3.2.1 Einführung

Am 10.09.02 wurde in Frankfurt am Main ein eintägiger Workshop abgehalten, in dessen Rahmen die vorläufigen Ergebnisse sowie ein erster Entwurf des Anforderungsprofils präsentiert und zur Diskussion gestellt wurden.

Eingeladen waren Vertreter des BMVEL und der BLE, der DAP (Akkreditierungsstelle) und der Kontrollstellen sowie erfahrene Kontrolleure und Vertreter aus Handel, Verarbeitung und Landwirtschaft (kontrollierte Betriebe). Insgesamt nahmen zehn Personen an dem Workshop teil (siehe Teilnehmerliste, Kapitel 7.4.1 im Anhang). Der Ablauf des Workshops lässt sich der Tagesordnung (Kapitel 7.4.2 im Anhang) entnehmen. Die Ergebnisse der Diskussionen wurden bei der weiteren Erarbeitung des Anforderungsprofils berücksichtigt. Eine Zusammenfassung der Workshop-Ergebnisse findet sich im folgenden Kapitel (Kapitel 3.2.2).

3.2.2 Zusammenfassung der Diskussionsergebnisse

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Zu Qualifikationsanforderungen an Kontrolleure anderer Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme (Tagesordnungspunkt 3):

Bei der Vorstellung der Anforderungen an Inspektoren oder Auditoren anderer Kontroll- oder Qualitätssicherungssysteme wurde die Frage gestellt, ob es nicht sinnvoll sei, dass Inspektoren vor der Einstellung im Rahmen einer Personalzertifizierung von einer externen Stelle zertifiziert würden. Die folgende Diskussion ergab eine Ablehnung dieses Vorschlages, da er als zu teuer eingeschätzt wurde und bezweifelt wurde, dass externe Spezialisten eine qualifiziertere Auswahl als die Kontrollstellen selbst treffen könnten. Insbesondere die Auswahl von Kontrolleuren in Drittländern wurde als schwierig eingestuft. Da dies jedoch nicht Inhalt des Projektes war, wurde die Fragestellung nicht weiter vertieft.

Zu „Tätigkeitsprofile und Anforderungen an Kontrolleure nach VO 2092/91“ (Tagesordnungspunkt 4):

1. Herr Göbel verwies darauf, dass die Anforderungen an das Kontrollpersonal von Seiten der Kontrollstellen klar formuliert seien. Allerdings seien diese, abgesehen von den Vorgaben der LÖK, nicht einheitlich formuliert. Offen blieb die Frage, ob eine einheitliche Formulierung der Anforderungen überhaupt notwendig ist. Die EN 45011 überlässt den Kontrollstellen dabei einen Gestaltungsspielraum.
2. Die anwesenden Experten stimmten den vorgestellten Tätigkeitsanalysen weitgehend zu. Die nachfolgenden Punkte wurde diskutiert und die Diskussionsergebnisse bei der Überarbeitung der Tätigkeitsanalysen berücksichtigt:
3. Herr Rohrdanz wies darauf hin, dass Kontrolleure Kenntnisse über Genehmigungsvorbehalte der Behörden haben müssen, dazu gehören insbesondere die länderspezifischen Saatgutregelungen und Allgemeinverfügungen für die Tierhaltung und der häufig wechselnde Teil C des Anhangs VI, der die zulässigen landwirtschaftlichen Zutaten aus konventioneller Erzeugung regelt.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

4. Herr Dr. Neuendorff betonte, dass die überarbeitete Fassung des Anhangs III die Selbstverantwortung der Wirtschaft unterstreicht. Die Sorgfaltspflicht der Betriebe bei der Umsetzung der Anforderungen der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 und bei der Dokumentation derselben stellt auch an Kontrolleure höhere Anforderungen. Insbesondere muss verstärkt darauf geachtet werden, wie mit Zweifeln an der ökologischen Qualität von eingekaufter Rohware umgegangen wird und ob Reklamationen und Beschwerden sowie deren Bearbeitung ausreichend dokumentiert werden.
5. Herr Rohrdanz merkte an, dass es zwar wünschenswert, aber nicht erforderlich sei, dass Inspektoren über die einschlägigen Kennzeichnungsvorschriften und das allgemeine Lebensmittelrecht informiert seien. Es wurde befürchtet, dass Kontrolleure zu Fragen Stellung nehmen, für die sie nicht ausreichend kompetent und auch nicht zuständig sind.
6. Ebenso bestand in der Expertenrunde Einigkeit darin, dass Grundkenntnisse der jeweiligen Branchensoftware sinnvoll und hilfreich sein können, aber nicht erforderlich seien. Es sei kaum leistbar, dass das Kontrollpersonal einen Überblick über die Vielzahl der in manchen Branchen (z.B. Groß- und Einzelhandel) vorhandenen Software behält. Grundkenntnisse in allgemeiner EDV seien ausreichend. Daneben seien auch betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse erforderlich. Herr Engemann merkte hierzu an, dass er große Bedenken hätte, einem Kontrolleur Einblick in die wirtschaftliche Daten und Handelsbeziehungen des Betriebes zu geben.
7. Diskutiert wurde in der Runde, inwiefern Kenntnisse des Öko-Marktes erforderlich seien. Einigkeit bestand schließlich darin, dass Grundkenntnisse, einschließlich der Namen der relevanten Kontrollstellen für alle Kontrollbereiche sinnvoll seien.

Zur Vorstellung des Entwurfes für ein Anforderungsprofil (Tagesordnungspunkt 5):

1. Die Workshopteilnehmer wurden gebeten, verschiedene vorgegebenen (auf Pappschilder geschriebene) potenzielle Auswahlkriterien für Kontrollpersonal durch die Vergabe von Klebepunkten zu bewerten. Jeder Teilnehmer erhielt

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

zehn Klebepunkte, es war erlaubt, bis zu drei Punkte pro Auswahlkriterium zu vergeben. Je mehr Punkte einem Auswahlkriterium zugeteilt wurden, desto größer ist die Bedeutung, die dem Kriterium für die Auswahl von Kontrolleuren beigemessen wird. Es ergab sich folgendes Bild (Tabelle 15):

Tabelle 15: Verteilung von Punkten auf verschiedene vorgegebene Auswahlkriterien

Auswahlkriterien	Anzahl Punkte
Mündliche und schriftliche Kommunikationsfähigkeit	18
einschlägige Praxiserfahrung in der Landwirtschaft	16
Persönliches Auftreten	16
Gutes Urteilsvermögen	14
Fähigkeit, Zustand (Ertragsfähigkeit) von Kulturen zu beurteilen	12
Beharrlichkeit	12
Kenntnisse und Kenndaten der wichtigsten landwirtschaftlichen Kulturen	10
Erfahrung mit Kontrollsituationen	10
Angemessener Umgang mit Stresssituationen	9
Erfahrung im Ökologischen Landbau	9
Kenntnisse und Kenndaten der wichtigsten Betriebsmittel	9
Einfühlungsvermögen	7
gute Rechen- bzw. Kalkulationskenntnisse	7
Kenntnisse und Kenndaten der relevanten landwirtschaftlichen Nutztiere	3
Kenntnisse der branchenüblichen Dokumentation	2
Kenntnisse der Bio-Kennzeichnungsverordnung	1
Räumliches Vorstellungsvermögen	1
Kenntnisse sonstiger gesetzlicher Vorgaben (z.B. Kennzeichnung)	0

Für die Auswahl von Kontrolleuren werden neben der Praxiserfahrung in der Landwirtschaft (nicht unbedingt im ökologischen Landbau) vor allem die mündliche und schriftliche Kommunikationsfähigkeit, das persönliche Auftreten und ein gutes Urteilsvermögen als relevant angesehen.

2. Bei der Diskussion der Auswahl von Kontrollpersonal und der erforderlichen Nachweise fanden die vorgestellten Kriterien Zustimmung. Betont wurde, dass auch das für die Personalauswahl zuständige Personal ebenso wie das für die Supervision der Kontrollstellen zuständige Personal entsprechend qualifiziert

sein müsse. Von verschiedenen Seiten, vor allem auch von den anwesenden Kontrolleuren wurde angemerkt, dass die erforderliche Qualifikation (sowohl die fachliche als auch die persönliche) auch im Rahmen von Fortbildungsveranstaltungen oder anderen Trainingsmaßnahmen erworben oder zumindest weiterentwickelt werden können.

3. Eine längere Diskussion zwischen Vertretern der Kontrollstellen und der Kontrollbehörden entbrannte an der Frage, ob das Zulassungsverfahren für Kontrolleure in den einzelnen Bundesländern zielführend sei. Die Vertreter der Kontrollstellen beklagten den hohen bürokratischen Aufwand, da der Nachweis für die einzelnen Bundesländer erbracht werden müsse und der Handlungsspielraum der Kontrollstellen dadurch eingeschränkt wird. Auf die Frage, ob seitens der Kontrollbehörden Zweifel hinsichtlich der Eignung von Kontrollpersonal gäbe oder diesbezüglich schlechte Erfahrung gemacht wurden, bestätigte Herr Rohrdanz, dass es in Einzelfällen durchaus Zweifel an der Eignung gäbe. Eine Einigung in dieser Frage konnte nicht erzielt werden.

3.3. Nutzen und Verwertbarkeit der Ergebnisse für den ökologischen Landbau, Möglichkeiten der Umsetzung oder Anwendung der Ergebnisse, insbesondere Ableitung von Vorschlägen für Maßnahmen, die durch BMVEL weiter verwendet werden können.

Betrachtet man die Ergebnisse des Projektes, so ergeben sich vor allem bei den „Leitlinien zum Kontrollsystem EG-Öko-Verordnung 2092/91“ der LÖK und dem Aus- und Fortbildungsbedarf für Kontrolleure Diskussions- und ggf. Handlungsbedarf für das BMVEL bzw. die nachgelagerten Behörden.

3.3.1 Leitlinien zum Kontrollsystem EG-Öko-Verordnung 2092/91

Die Leitlinien haben für die Bundesländer zunächst empfehlenden Charakter, sie wurden von den Ländern aber teilweise in verbindliche Verwaltungsvorschriften umgesetzt. In den Leitlinien sind die Mindestkriterien für das Kontrollpersonal, differenziert für die verschiedenen Kontrollbereiche festgelegt, darüber hinaus ist festgelegt, dass ein Kontrolleur erst eingesetzt werden kann, wenn eine schriftliche Zustimmung der zuständigen Behörde vorliegt und beschrieben, welche Unterlagen die Kontroll

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

stellen für die Zulassung einreichen müssen. Die Mindestkriterien beschränken sich weitgehend auf einschlägige Berufsabschlüsse und Berufserfahrung, für Imkerkontrollen und Kontrollen für den Importbereich gibt es darüber hinausgehende Anforderungen. Personen, die eine andere, aber gleichwertige Qualifikation haben, können ebenfalls zugelassen werden.

Die Festlegungen der Kriterien für Personal in den Leitlinien sowie das darin festgelegte Verfahren zur Prüfung und zum Einsatz von Kontrollpersonal (Kap. 2.2.1.5 der Leitlinien) führt sowohl bei den Kontrollstellen als auch bei den Kontrollbehörden zu einem sehr hohen bürokratischen Aufwand nicht zuletzt dadurch, dass die Zulassung für Personal nicht zentral, sondern separat für die einzelnen Bundesländer erfolgt.

Aus den Regelungen der Verordnung (EWG) 2092/91 sowie der ergänzend geltenden EN 45011 ergibt sich weder die Notwendigkeit, zusätzliche Anforderungen für Kontrollpersonal festzulegen, noch die Notwendigkeit, Kontrolleure vor dem Einsatz von den Aufsichtsbehörden zuzulassen. Zu vertreten wäre dieser Aufwand insbesondere dann, wenn der begründete Verdacht bestünde, dass die Kontrollstellen nicht ausreichend qualifiziertes Kontrollpersonal einsetzt. Dies wäre ggf. zu überprüfen. Allerdings müsste dann in Frage gestellt werden, ob das Zulassungsverfahren ausreichend ist, weil es ganz wesentliche Aspekte, wie die persönliche Qualifikation nicht berücksichtigt. Da die Beurteilung der Kontrolleure ohnehin in der Verantwortung der Kontrollstellen liegt, erscheint es aus Sicht der Projektgruppe sinnvoller und effizienter, das Zulassungsverfahren für Kontrolleure abzuschaffen und stattdessen im Rahmen der Überwachung der Kontrollstellen zu überprüfen, ob die Kontrollstellen über sachgerechte Personalkriterien, ein angemessenes dokumentiertes Verfahren für die Auswahl des Personals und einer individuellen Leistungsbeurteilung verfügen und das Personal angemessen aus- und fortbilden. Alternativ könnte geprüft werden, ob das Zulassungsverfahren an die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung übertragen werden kann, dies würde zumindest den bürokratischen Aufwand auf Seiten der Kontrollbehörden und -stellen ganz wesentlich verringern.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Darüber hinaus ist eine Überprüfung der in den Leitlinien festgelegten Mindestqualifikation für Kontrollpersonal sinnvoll (Kap. 2.2.1), die zumindest für den Kontrollbereich C von den Ergebnissen der Tätigkeitsanalyse dieser Studie abweicht.

3.3.1 Aus- und Fortbildung von Kontrolleuren

Im Hinblick auf die Aus- und Fortbildung von Kontrolleuren zeigt die Studie, dass insbesondere Bedarf an kontrollstellenübergreifenden Spezialseminaren besteht. Eine ganze Reihe von Themen sind in der Studie aufgeführt. Weitere Themen könnten sich aus der im Rahmen des Bundesprogramms für Ökologischen Landbaus ausgedruckten Schwachstellenanalyse des Kontrollsystems ergeben. Die Ergebnisse dieser Studie bilden eine Grundlage für das Aus- und Fortbildungskonzept, indem zum einen geklärt wird, welche Qualifikation die Kontrolleure haben müssen und des weiteren erfasst wurde, in welchen Bereichen die Kontrollstellen eigenen Schulungsmaßnahmen haben und wo sie Bedarf für ein kontrollstellenübergreifendes Angebot sehen. Sinnvoll wäre es im Rahmen des Bundesprogramms ein Fortbildungskonzept für Kontrollpersonal und das Personal von Aufsichtsbehörden sowie das Angebot von entsprechenden Fortbildungsveranstaltungen auszuschreiben. Auf Grundlage der Angebote könnten dann der qualifizierteste Anbieter ausgewählt werden.

4. Zusammenfassung

Grundlage der Studie bilden die Analyse der Tätigkeiten von Kontrolleuren aufgliedert nach Branchen in die verschiedenen Kontrollbereichen Landwirtschaft, Verarbeitung und Import aus Drittländern. Ergänzend wurde erfasst, welche Anforderungen in anderen Kontroll- und Qualitätssicherungsnormen und -verordnungen an das Kontroll- bzw. Auditpersonal gestellt wird. Ableitend von diesen Analysen wird das Anforderungsprofil für die drei Kontrollbereiche erstellt. Das Anforderungsprofil gliedert sich in vier Teile: die persönliche Qualifikation (in Anlehnung an ISO 10011), die Basisqualifikation (mündliche und schriftliche Kommunikation, Kalkulation, Berufserfahrung), die fachliche Qualifikation, die sich je nach Kontrollbereich unterscheidet sowie die Kenntnisse der gesetzlichen Regelungen. Für jeden Baustein im Anforderungsprofil wurde abgeleitet, mit welcher Berufsausbildung, Trainingsmaßnahme o.ä. diese Qualifikation erreicht und wie sie nachgewiesen werden kann. In diesem Zusammenhang wurde auch das in Deutschland übliche Zulassungsverfahren für Kontrollpersonal diskutiert. Die Verordnung (EWG) 2092/91 sowie der ergänzend geltenden EN 45011 enthält keine Vorgaben die die Zulassung von Kontrolleuren durch Aufsichtsbehörden vor dem Einsatz erforderlich machen. Es muss allerdings im Rahmen der Überwachung der Kontrollstellen überprüft werden, ob die Kontrollstellen über sachgerechte Personalkriterien, ein angemessenes dokumentiertes Verfahren für die Auswahl des Personals sowie individuelle Leistungsbeurteilungen verfügen und das Personal angemessen aus- und fortbilden

Eine Umfrage bei den Kontrollstellen im deutschsprachigen Raum erfasste die derzeitigen Aus- und Fortbildungsmaßnahmen für Kontrollpersonal. Auf Grundlage der Auswertung der Tätigkeitsanalysen und der Rückmeldungen der Kontrollstellen wurde festgestellt, dass Bedarf an einem kontrollstellenübergreifenden Fortbildungsangebot besteht, das sich vor allem auf die Spezialbereiche im Kontrollsystem konzentriert (z.B. Umgang mit schwierigen Kontrollsituationen, Aktuelle Änderungen der VO 2092/91, Hofverarbeitung, Rückstandsanalytik und Probenahmeverfahren, Importkontrolle).

5. Gegenüberstellung der ursprünglich geplanten zu den tatsächlich erreichten Zielen, ggf. mit Hinweisen auf weiterführende Fragestellungen

Ziel der Studie war es, das Anforderungsprofil für Kontrolleure auf der Grundlage der Anforderungen der EG-Öko-Verordnung 2092/91 für die unterschiedlichen Kontrollbereiche (Landwirtschaft, Verarbeitung, Import) und unter Berücksichtigung der unterschiedlichen Anforderungen auf Grund der Branchen zu ermitteln. Ergänzend sollte ausgearbeitet werden, mit welchen beruflichen Voraussetzungen (Berufsabschlüsse und –erfahrung) und welchen Trainingsmaßnahmen bzw. Ausbildungsinhalten, diese Qualifikation am besten erreicht werden kann.

Sowohl die Anforderungsprofile als auch die geeigneten Nachweise für diese Qualifikation sind in der Studie ausführlich beschrieben. Für die Beschreibung der Ausbildungsinhalte wäre es sinnvoll, ergänzend zu überprüfen, ob sich aus der Schwachstellenanalyse des Kontrollsystems zusätzlicher Aus- oder Fortbildungsbedarf ergeben hat bzw. ob sich Hinweise darauf ergeben haben, dass die Kontrolleure nicht ausreichend qualifiziert sind und wenn ja, in welchen Bereichen diese Mängel liegen.

Notwendig wäre es auf der Grundlage dieser Studie und in Abstimmung mit den Kontrollstellen ein Aus- und Fortbildungskonzept für das Kontrollpersonal zu erstellen, das ggf. auch die Ergebnisse der Schwachstellenanalyse berücksichtigt (siehe Kap. 3.1.6).

Ausbildungsinhalte für Kontrolleure ergeben sich aus den Tätigkeitsanalysen sowie dem Anforderungsprofil. Ein Ergebnis der Studie ist es, dass wenig Bedarf an einer Gesamtausbildung von Kontrolleuren besteht, sondern vielmehr Bedarf an Spezial- bzw. Fachseminaren für spezifische Kontrollen oder Kontrollbereiche. Das Angebot von solchen Seminaren kann ausgeschrieben werden, die Empfehlung von speziellen Institutionen oder Organisationen erscheint nicht erforderlich. Ebenso wenig ist es sinnvoll, spezifische Prüfungen oder Zertifikate einzuführen.

Im Hinblick auf das umstrittene Zulassungsverfahren für Kontrolleure wäre es sinnvoll zu klären, ob das Überwachungsverfahren für die Kontrollstellen geeignet ist,

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

die Qualität der Arbeit der Kontrollstellen und damit auch des Kontrollpersonals sachgerecht einzuschätzen. In diesem Zusammenhang sollten auch die Qualifikation des Überwachungspersonals und seine Weiterbildung betrachtet werden.

6. Literaturverzeichnis

DIN EN 45004, Juni 1995: Allgemeine Kriterien für den Betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen.

DIN ISO 10011 – Teil 2, Juni 1992: Leitfaden für das Audit von Qualitätssicherungssystemen – Qualifikationskriterien für Qualitätsauditoren.

DIN ISO 10011 – Teil 3, Juni 1992: Leitfaden für das Audit von Qualitätssicherungssystemen – Management von Auditprogrammen.

EN 45011, Juli 1998 : Allgemeine Anforderungen an Stellen, die Produktzertifizierungssysteme betreiben.

Gesetz zur Ausführung der Verordnung (EG) Nr. 761/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. März 2001 über die freiwillige Beteiligung von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für das Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung (EMAS) (Umwelt-Audit-Gesetz – UAG). In der Fassung der Bekanntmachung vom 4. September 2002, BGBl I S. 3490.

Länder-Arbeitsgemeinschaft zur Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 über den ökologischen Landbau: Leitlinien zum Kontrollsystem der Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24.6.1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel (ABL. EG Nr. L. 198 S. 1) in der jeweils gültigen Fassung (im folgenden EG-Öko-VO)

Rindfleischetikettierungsgesetz (RiFLEtikettG) vom 26.2.1886 (BGBl I S. 380), zuletzt geändert durch Gesetz vom 17.11.2000 (BGBl I S. 1510)

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Verordnung (EG) Nr. 761/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. März 2001 über die freiwillige Beteiligung von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für das Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung (EMAS).

Verordnung (EG) Nr. 1760/200 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Juli 2000 zur Einführung eines Systems zur Kennzeichnung und Registrierung von Rindern und über die Etikettierung von Rindfleisch und Rindfleischerzeugnissen sowie zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 820/97 des Rates

Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel

Verordnung über die fachlichen Anforderungen gemäss § 41 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstandegesetzes an die in der Überwachung tätigen Lebensmittelkontrolleure (Lebensmittelkontrolleur-Verordnung – LkonV) vom 17. August 2001.

Verordnung zur Durchführung des Rindfleischetikettierungsgesetzes (Rindfleischetikettierungsverordnung – RiFIEtikettV) vom 9. März 1998, (nicht amtliche Fassung). In der Fassung der 1- Verordnung zur Änderung der Rindfleischetikettierungsverordnung vom 06.08.1998 und Artikel 9a der Verordnung zur Änderung der Tollwutverordnung und anderer tierseucherechtlicher Vorschriften sowie zur Änderung der Rindfleischetikettierungsverordnung vom 27.12.2000.

7 Anhang

7.1 Auswertung der Anforderungen an Kontrolleure anderer Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme –

7.1.1. Lebensmittelkontrolleure

Übersichtstabelle

Tabelle 16: Anforderungen an Kontrolleure anderer Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme: *Lebensmittelkontrolleure*

Lebensmittelkontrolleure nach Lebensmittelkontrolleurverordnung	
Untersuchte Verordnung, Norm	Verordnung über die fachlichen Anforderungen gemäß § 41 Abs. 2 des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes an die in der Überwachung tätigen Lebensmittelkontrolleure (Lebensmittelkontrolleur-Verordnung - LKonV) vom 17.8.2001
Status	Kontrolle auf gesetzlicher Grundlage
Gesetzliche Grundlage	Im Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz - LMBG (§ 41, Abs. 2) heißt es: 1 Die Überwachung ist durch fachlich ausgebildete Personen durchzuführen. 2 Das Bundesministerium wird ermächtigt, durch Rechtsverordnung mit Zustimmung des Bundesrates Vorschriften über die fachlichen Anforderungen zu erlassen, die an diese Personen zu stellen sind, <u>soweit sie nicht wissenschaftlich ausgebildet sind.</u>)
Berufliche Voraussetzungen (Schulabschluss, Berufsabschlüsse, Erfahrungen)	§ 2 Anforderungsnachweis (1) Die Anforderungen nach § 1 (siehe Kenntnisse, fachliche Qualifikationen) erfüllt, - wer in einem Beruf, der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Erzeugnissen im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vermittelt, eine Fortbildungsprüfung auf Grund des Berufsbildungsgesetzes oder der Handwerksordnung oder als Techniker mit staatlicher Abschlussprüfung in einem Lebensmittelberuf bestanden hat und - einen erfolgreichen Abschluss eines Lehrgangs nach § 3 (siehe Schulungen) nachweist.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

	<p>(2) Die zuständigen obersten Landesbehörden können</p> <ul style="list-style-type: none">- Bedienstete im Polizeivollzugsdienst- Bewerber aus dem mittleren und gehobenen Dienst der allgemeinen Verwaltung, die jeweils mindestens 3 Jahre in der amtlichen Lebensmittelüberwachung beschäftigt waren oder- Personen, die eine Ausbildung an einer Fachhochschule, in deren Verlauf Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Erzeugnissen im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vermittelt werden, erfolgreich abgeschlossen haben, <p>den Personen nach Absatz 1, Nr. 1 (s.o.) gleichstellen. Absatz 1, Nr. 2 (s.o.) bleibt unberührt [d.h. diese Personen müssen ebenfalls einen erfolgreichen Abschluss eines Lehrgangs nach § 3 nachweisen].</p>
fachliche Anforderungen)	<p>§ 1 Anforderungen</p> <p>Nicht wissenschaftlich ausgebildete Personen dürfen von den zuständigen Behörden beim Vollzug des Lebensmittelrechts mit der Überwachung des Verkehrs mit Erzeugnissen im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes nur beauftragt werden, wenn sie befähigt sind,</p> <ul style="list-style-type: none">- die (...) [nach LMBG] vorgeschriebenen Überprüfungen und Probennahmen durchzuführen, soweit diese Tätigkeiten aus fachlichen Gründen nicht von wissenschaftlichen Fachkräften durchgeführt werden müssen,- die notwendigen Maßnahmen zu treffen, um Rechtsverletzungen auf dem Gebiet des Lebensmittelrechts zu unterbinden, Straftaten anzuzeigen und Ordnungswidrigkeiten zu verfolgen,- Hinweise zu geben, damit Zuwiderhandlungen gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften vermieden werden,- Verbraucher über die Grundzüge des Lebensmittelrechtes und über seinen Vollzug aufzuklären. <p>Sie müssen insbesondere zu folgenden Tätigkeiten befähigt sein:</p> <ul style="list-style-type: none">- Überwachung des Verkehrs mit Erzeugnissen im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes durch Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen über Schutz der Gesundheit, Hygiene, Zusatzstoffe, Behandlung mit ionisierenden Strahlen, Rückstände und Umweltkontaminanten, Schadstoffe, Stoffe mit pharmakologischer Wirkung, betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen, neuartige Lebensmittel.- Überwachung des Verkehrs mit Erzeugnissen im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes durch Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen über<ul style="list-style-type: none">a) Kennzeichnung, b) Kenntlichmachung, c) Verbote zum Schutz vor Täuschung und d) Werbung.- sensorische Prüfung der Erzeugnisse im Sinne des LMBG hinsichtlich einer Abweichung von der Norm- orientierende physikalische und chemische Prüfungen oder Messungen wie pH-Wert-Bestimmung und Temperaturmessungen- Prüfung technologischer Vorgänge

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

	<ul style="list-style-type: none">- Probenahme- Sicherstellung und Überwachung des aus dem Verkehr gezogenen Erzeugnisses im Sinne des LMBG, Erlass von Ordnungsverfügungen, im Rahmen der Gefahrenabwehr Veranlassung notwendiger Maßnahmen- Prüfung der Schrift- und Datenträger- Einholung der erforderlichen Auskünfte, Durchführung von Ermittlungen und Vernehmungen in Verwaltungsverfahren und Ordnungswidrigkeitsverfahren, Ermittlungen zur Anzeige von Straftaten- Betriebskontrollen einschließlich Überprüfung und Beurteilung betriebseigener Maßnahmen und Kontrollen- Dokumentation der Außendiensttätigkeiten- Erstellen von Statistiken und Erstellen von Meldungen- Mitarbeit bei sonstigen durch die zuständige Behörde oder die Sachverständigen veranlassten Maßnahmen im Rahmen der Überwachung.
Sprachliches Ausdrucksvermögen	k.A.
Persönliche Eigenschaften	k.A.
Objektivität	k.A.
Schulung	<p>§ 3 Lehrgang</p> <p>(1) Der Lehrgang dauert mindestens 24 Monate. Er gliedert sich in</p> <ol style="list-style-type: none">1. tätigkeitsbezogenen theoretischen Unterricht von mindestens sechs Monaten2. geregelte praktische Unterweisung einschließlich Praktika in den mit der Untersuchung und Beurteilung von Erzeugnissen im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes betrauten Ämtern. <p>Bei überdurchschnittlichen Leistungen kann die Lehrgangsdauer um bis zu sechs Monate verkürzt werden.</p> <p>(2) Im Rahmen des Lehrgangs sind Kenntnisse und Fertigkeiten auf den folgenden Gebieten zu vermitteln:</p> <ul style="list-style-type: none">- Allgemeine Rechtskunde, Allgemeines Verwaltungsrecht, Grundzüge des Gemeinschaftsrechts, Verwaltungstechnik einschließlich der automatisierten Datenverarbeitung und Kommunikationstechnik- Straf-, Prozess-, und Ordnungswidrigkeitenrecht, Recht der öffentlichen Sicherheit und Ordnung- Recht des Verkehrs mit Lebensmitteln, Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen einschließlich Weinrecht- Fleisch- und Geflügelfleischhygienerecht- Gewerbe-, Handelsklassen-, Preis-, und Eichrecht- Warenkunde einschließlich der Technologie und des Umgangs mit Lebensmitteln, Sensorik- Warenkunde einschließlich der Technologie und des Umgangs mit Tabakerzeugnissen, kosmetischen Mitteln und Bedarfsgegenständen

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

	<ul style="list-style-type: none">- Lebensmittel- und Betriebshygiene- Umwelthygiene (einschließlich Abfallbeseitigung)- Ernährungslehre einschließlich ihrer biologischen Grundlagen- Mikrobiologie und Parasitologie, Verhütung und Bekämpfung übertragbarer Krankheiten, Desinfektion, Sterilisation und Schädlingsbekämpfung- Einführung in die psychologischen Grundlagen der Überwachungstätigkeit, insbesondere in Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken. <p>§ 5 Vorschriften der Länder Die zuständigen Landesbehörden können im Rahmen dieser Verordnung nähere Vorschriften über den Lehrgang, die Prüfung sowie die Fortbildung erlassen, insbesondere können sie</p> <ul style="list-style-type: none">- eine Eignungsprüfung zur Ergänzung des Anforderungsnachweises oder das Anrechnen einer erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung zum Polizeivollzugsbeamten bis zu 6 Monate auf die Dauer des Lehrgangs vorschreiben <p>(Das gilt nicht, wenn der Lehrgang um bis zu sechs Monate verkürzt wird).</p>
Weiterbildung	<p>§ 4 Fortbildung Die in § 1 genannten Personen (nicht wissenschaftliche ausgebildete Personen) haben mindestens alle zwei Jahre an Fortbildungsveranstaltungen von insgesamt mindestens 3 Tagen teilzunehmen, in denen die erworbenen Kenntnisse erweitert und neue Erkenntnisse und Entwicklungen auf den im Lehrgang behandelten Gebieten vermittelt werden. Die Aufteilung in eintägige oder halbtägige Fortbildungsveranstaltungen ist zulässig.</p>
Bewertungen, Prüfungen	<p>§ 3 Lehrgang (3) Der Lehrgang schließt mit einer Prüfung ab, durch die festzustellen ist, ob Kenntnisse und Fertigkeiten zur Überwachung des Verkehrs mit Erzeugnissen im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetzes vorliegen. Die Prüfung kann in Teilabschnitten, die auch lehrgangsbegleitend durchgeführt werden können, abgelegt werden.</p> <p>Arbeitsamt: Die Ausbildung zum Lebensmittelkontrolleur/zur Lebensmittelkontrolleurin schließt mit einer staatlichen Prüfung auf der Grundlage der Lebensmittelkontrolleur-Verordnung ab. Gemäß dieser Verordnung erlassen die obersten Landesbehörden nähere Vorschriften über die Prüfung. Zur Prüfung zugelassen wird, wer an dem zweijährigen Fortbildungskurs teilgenommen hat. Prüfende Stelle</p> <p>Die Prüfung wird bei einem staatlichen Prüfungsausschuss abgelegt.</p>
Zulassungsverfahren	<p>Lebensmittelkontrolleure werden von den „Lebensmittelüberwachungsbehörden“ der Länder eingestellt. Zuvor müssen Sie einen theoretischen Lehrgang (nach § 3 Lebensmittelkontrolleurverordnung) absolvieren und die vorgeschriebene Abschlussprüfung bestanden haben. Die Zulassung zu den Lehrgängen erfolgt über die Lebensmittelüberwachungsbehörden,</p>

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

	die mit den Bewerber/innen ein Einstellungsgespräch führen. Anschließend werden die zugelassenen Bewerber/innen von der jeweiligen Behörde an einer der drei Ausbildungsstätten (Düsseldorf, Bayern, Berlin) angemeldet. Die Prüfung wird bei einem staatlichen Prüfungsausschuss abgelegt. Der Prüfungsnachweis ist in ganz Deutschland gültig.
Zuständig für die Zulassung	Die „Lebensmittelüberwachungsbehörden“ der Länder (teilweise auch auf Kreis-, Bezirksebene)

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Zusammenfassung der Anforderungen an Lebensmittelkontrolleure

Die Lebensmittelkontrolle sowie die Anforderungen an Lebensmittelkontrolleure sind gesetzlich geregelt: Im Lebensmittel- und Bedarfsgegenständegesetz (LMBG) ist festgelegt, dass die Überwachung von Lebensmitteln durch fachlich ausgebildete Personen durchzuführen ist (§ 41, Abs. 2). Zudem wird das Bundesministerium ermächtigt durch eine Verordnung Vorschriften über die fachlichen Anforderungen an nicht wissenschaftlich ausgebildete Personen zu erlassen (Lebensmittelkontrolleur-Verordnung). Dieser lassen sich detaillierte Vorgaben zu den beruflichen Voraussetzungen, den fachlichen Anforderungen und dem Aufbau des vorgeschriebenen Lehrgangs entnehmen.

Berufliche Voraussetzungen

- Beruf, der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs im Sinne des LMBG- Gesetzes vermittelt mit bestandener Fortbildungsprüfung auf Grund des Berufsbildungsgesetzes oder der Handwerksordnung
- Techniker/-innen mit bestandener staatlicher Abschlussprüfung in Lebensmittelberuf
- Bedienstete im Polizeivollzugsdienst
- Bewerber/-innen aus dem mittleren/gehobenen Verwaltungsdienst, die mind. 3 Jahre in der amtlichen Lebensmittelüberwachung tätig waren.
- Fachhochschulabsolvent/-innen mit Abschluss in relevanten Fächern

Alle genannten Personen müssen einen im Rahmen der Verordnung näher beschriebenen Lehrgang absolvieren.

Kenntnisse/fachliche Anforderungen

Lebensmittelkontrolleur/-innen müssen befähigt sein,

- die vorgeschriebenen Überprüfungen und Probennahmen durchzuführen.
- notwendige Maßnahmen zu treffen, um Rechtsverletzungen zu unterbinden, Straftaten anzuzeigen, Ordnungswidrigkeiten zu verfolgen.
- Hinweise zu geben, damit Zuwiderhandlungen gegen lebensmittelrechtliche Vorschriften vermieden werden.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

- Verbraucher über die Grundlagen des Lebensmittelrechtes und seines Vollzugs aufzuklären.

Welche Fähigkeiten sie dafür im Einzelnen benötigen, wird im Rahmen der Verordnung detailliert beschrieben.

Schulung:

Lebensmittelkontrolleur/-innen müssen einen Lehrgang (Theorie und Praxis) von mindestens 24 Monaten absolvieren. Bei überdurchschnittlichen Leistungen kann der Lehrgang um bis zu sechs Monate gekürzt werden. In der Lebensmittelkontrolleur-Verordnung ist im Detail geregelt, welche Kenntnisse und Fertigkeiten im Rahmen dieses Lehrgangs vermittelt werden sollen. Es werden beispielsweise folgende Bereiche genannt: Rechts- und Warenkunde, Hygiene, Ernährungsphysiologie, Kommunikations- und Konfliktlösungstechniken.

Fortbildung

Lebensmittelkontrolleur/-innen müssen mindestens alle zwei Jahre an Fortbildungsveranstaltungen teilnehmen (insgesamt 3 Tage).

Bewertung/Prüfung

Am Ende des Lehrgangs (siehe unter Schulung) steht eine staatliche Prüfung, deren Bestehen Voraussetzung für die Aufnahme der Tätigkeit als Lebensmittelkontrolleur ist.

Zulassungsverfahren

Lebensmittelkontrolleur/-innen werden von den „Lebensmittelüberwachungsbehörden“ der Länder (teilweise auch auf Kreis-, bzw. Bezirksebene) eingestellt. Zuvor müssen Sie den o.g. Lehrgang (nach § 3 Lebensmittelkontrolleur-Verordnung) absolvieren und die vorgeschriebene Abschlussprüfung bestanden haben. Die Zulassung zu den Lehrgängen erfolgt über die Lebensmittelüberwachungsbehörden, die mit den Bewerber/-innen ein Einstellungsgespräch führen. Anschließend werden die

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

zugelassenen Bewerber/-innen von der jeweiligen Behörde an einer der drei Ausbildungsstätten (Düsseldorf, Bayern, Berlin) angemeldet. Die Prüfung wird bei einem staatlichen Prüfungsausschuss abgelegt. Der Prüfungsnachweis ist in ganz Deutschland gültig.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

7.1.2 Kontrolleure für den Bereich der Rindfleischetikettierung

Übersichtstabelle

Tabelle 17: Anforderungen an Kontrolleure anderer Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme: *Kontrolleure für den Bereich der Rindfleischetikettierung*

Kontrolleure nach Rindfleischetikettierungsverordnung/ EN 45011

Verordnung, Norm	Rindfleischetikettierungsverordnung Anforderungen an Prüfer/innen in Anlehnung an DIN ISO 10011-2, Ausgabe 1991-05-01 und EN 45011
Status	Kontrolle auf gesetzlicher Grundlage, Anforderungen (Sachkundeprofil) in Anlehnung an freiwillige Standards.
Gesetzliche Grundlage	Rindfleischetikettierungsverordnung (Verordnung EG Nr. 1760/2000) Verordnung (EG Nr. 1825/2000) Durchführungsbestimmungen zu EG Nr. 1760/2000. Rindfleischetikettierungsgesetz Rindfleischetikettierungsverordnung
Berufliche Voraussetzungen (Schulabschluss, Berufsabschlüsse, Erfahrungen)	Die Zertifizierungsstelle muss eine ausreichende Anzahl von Personal anstellen, das über die notwendige Ausbildung, Weiterbildung, technische Kenntnisse sowie praktische Erfahrung verfügt, um seine Aufgabe im Rahmen der Zertifizierung in Bezug auf Art, Bereich und Umfang der ausgeführten Arbeiten unter einer verantwortlichen Leitung durchzuführen (EN45011). Das Personal muss für seine jeweiligen Aufgaben, einschließlich der erforderlichen technischen Beurteilung und der damit verbundenen grundsätzlichen Regelungen und ihrer Umsetzung kompetent sein (EN45011). Schulbildung: Prüfer sollten eine höhere Schulbildung abgeschlossen haben (mittlere Reife bzw. Abitur), eine abgeschlossene Berufsausbildung ist durch die DIN ISO 10011 nicht gefordert. Hinweis: Bei der Anerkennung der Prüfer der privaten Kontrollstellen wurde als Mindestniveau die Meisterausbildung in Verbindung mit einem mittleren Schulabschluss gefordert. Dadurch gibt sich folgendes Mindestanforderungsprofil für die Schulausbildung der Prüfer der privaten Kontrollstellen: <ul style="list-style-type: none">- mittlere Reife plus Meisterausbildung- Abitur plus Gesellenausbildung- Abitur plus Ausbildung als zertifizierter Qualitätsauditor oder

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Kontrolleure nach Rindfleischetikettierungsverordnung/ EN 45011

	<ul style="list-style-type: none">- Technikerausbildung Erfahrung: Gemäß der DIN ISO 10011 sollten Prüfer zusätzlich zur Schulung über mindestens vier Jahre einschlägiger praktischer Erfahrung am Arbeitsplatz in einer Vollzeittätigkeit verfügen, davon mindestens zwei Jahre in der Qualitätssicherung. Hinweis: Bei der Anerkennung der Prüfer der privaten Kontrollstellen wurde Prüfungserfahrung gefordert. Daraus ergibt sich folgendes Mindestanforderungsprofil für die Erfahrung der Prüfer der privaten Kontrollstellen im Rahmen der Akkreditierung nach DIN EN 45011: <ul style="list-style-type: none">- Vier Jahre Berufserfahrung auf einem Vollarbeitsplatz- Ein Jahr praktische Erfahrung als Prüfer
fachliche Anforderungen	k.A.
Sprachliches Ausdrucksvermögen	k.A.
Persönliche Eigenschaften	k.A.
Objektivität	Die Zertifizierungsstelle muss ihr Personal zu Unabhängigkeit und Objektivität verpflichten. Das Personal muss frühere und aktuelle persönliche oder berufliche Verbindungen zu den zertifizierten Unternehmen offen legen (EN 45011).
Schulung	Prüfer sollen gemäß DIN ISO 10011 Teil 2 eine so umfangreiche Schulung erhalten haben, wie nötig ist, um die für die Ausführungen der Prüfung erforderlichen Tätigkeiten zu beherrschen. Die Schulung in den folgenden Bereichen ist als besonders relevant anzusehen: <ul style="list-style-type: none">- Kenntnisse und Verständnis der Normen, die Grundlage für Audits von QS-Systemen sein können,- Methoden der Bewertung durch Untersuchung, Befragung, Beurteilung und Berichterstattung- die zusätzlichen Fertigkeiten, die für die Leitung eines Qualitätsaudits erforderlich sind, wie z.B. Planung, Organisation, Kommunikation und Führung. Hinweis: Bei der Anerkennung der Prüfer der privaten Kontrollstellen wurde dieser Sachverhalt aufgrund der Neuigkeit der Maßnahme nicht gefordert. Damit ergibt sich als Mindestanforderungsprofil für die Schulung der Prüfer der privaten Kontrollstellen: <ul style="list-style-type: none">- Kenntnisse und Verständnis für die Rechtsgrundlage der Etikettierung von Rindfleisch- Methoden der Bewertung durch Untersuchung, Befragung, Beurteilung und Berichterstattung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Kontrolleure nach Rindfleischetikettierungsverordnung/ EN 45011

Weiterbildung	k.A.
Bewertung, Prüfungen	k.A.
Zulassungsverfahren	Kontrolleure, die in diesem Bereich eingesetzt werden sollen, müssen von einer anerkannten privaten Kontrollstelle bei der BLE gemeldet werden. Dabei muss ein Sachkundenachweis (nach EN 45011 i. V. m. ISO 10011-Teil 2) erbracht werden. Erfüllt die Person die im Rahmen dieser Verordnung formulierten Anforderungen, erhält sie die Zulassung. Eine weitere Überprüfung findet nicht statt.
Zuständig für die Zulassung	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Zusammenfassung der Anforderungen an Controllerure im Bereich der Rindfleisch-etikettierung

Bei der Rindfleischetikettierung handelt es sich ebenfalls um ein Kontrollsystem auf gesetzlicher Grundlage. Welche Anforderungen private Kontrollstellen, die im Bereich der Rindfleischetikettierung tätig werden wollen, und das für die Durchführung der Kontrollen vorgesehene Personal erfüllen müssen, ist in der Verordnung zur Durchführung des Rindfleischetikettierungsgesetzes (Rindfleisch-etikettierungsverordnung) geregelt.

Im Rahmen des Anerkennungsverfahrens muss eine private Kontrollstelle unter anderem nachweisen, dass sie nach der Europäischen Norm EN 45011 (Allgemeine Kriterien für den Betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen) zugelassen ist. Entsprechend müssen die Mitarbeiter/-innen die im Rahmen dieser Norm formulierten Anforderungen erfüllen:

berufliche Voraussetzungen, Schulung, Weiterbildung

- Das Personal soll über eine notwendige Ausbildung, Weiterbildung, technische Kenntnisse sowie Erfahrung verfügen.
- Das Personal muss für seine jeweiligen Aufgaben kompetent sein.
- Mindestanforderungen müssen von der Zertifizierungsstelle festgelegt werden.

Objektivität

- Die Zertifizierungsstelle muss ihr Personal zur Unabhängigkeit und Objektivität verpflichten.
- Das Personal muss frühere und aktuelle persönliche oder berufliche Verbindungen zu den zertifizierten Unternehmen offen legen.

Über die Erfüllung der Anforderungen der EN 45011 hinaus muss die Sachkunde der für die Durchführung der Kontrollen vorgesehenen Mitarbeiter/-innen dargestellt werden. Diese Darstellung soll Angaben zur Aus- und Fortbildung sowie zur Berufserfahrung umfassen. Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung hat

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

in Anlehnung an die ISO 10011 – Teil 2 ein Sachkundeprofil formuliert, dem zu entnehmen ist, welche Mindestanforderungen erfüllt werden müssen:

Schulbildung

- mittlere Reife plus Meisterausbildung
- Abitur plus Gesellenausbildung
- Abitur plus Ausbildung als zertifizierter Qualitätsauditor
- Techniker Ausbildung

Erfahrung

- Vier Jahre Erfahrung an einem Vollarbeitsplatz
- Ein Jahr praktische Berufserfahrung

In Schulungen sollen folgende Inhalte vermittelt werden:

- Kenntnisse und Verständnis für die Rechtsgrundlage der Etikettierung von Rindfleisch
- Methoden der Bewertung durch Untersuchung, Befragung, Beurteilung und Berichterstattung.

Zulassungsverfahren

Für die Anerkennung und Kontrolle der Kontrollstellen ist die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung zuständig. Der Antrag auf Anerkennung als Kontrollstelle im Bereich der Rindfleischetikettierung ist schriftlich an die BLE zu stellen. Darin muss u.a. die Zulassung nach EN 54011 nachgewiesen sowie ein Sachkundennachweis für die für die Durchführung vorgesehenen Mitarbeiter/-innen erbracht werden. Erfüllen die Mitarbeiter/-innen die Anforderungen, werden sie zugelassen. Nach der Zulassung findet keine weitere Überprüfung des Personals durch die Zulassungsstelle statt.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

7.1.3 Qualitätsauditoren

Übersichtstabelle

Tabelle 18: Anforderungen an Kontrolleure anderer Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme: *Qualitätsauditoren*

Qualitätsauditor nach ISO 10011 - Teil 2

Verordnung, Norm	ISO 10011, Teil 1 bis 3: Leitfaden für das Audit von Qualitätssicherungssystemen 1: Auditdurchführung 2: Qualifikationskriterien für Qualitätsauditoren 3: Management von Auditprogrammen
Status	System der freiwilligen Selbstverpflichtung und Kontrolle
Grundlage	ISO 10011-3 Leitfaden für das Audit von Qualitätssicherungssystemen - Management von Auditprogrammen: 4.3 Qualifikation des Personals, 4.3.2. Auditoren: Die Auditprogramm-Leitung sollte Qualitätsauditoren einsetzen, die die Empfehlungen von ISO 10011-2 erfüllen. Dies Qualitätsauditoren sollten durch ein Bewertungsgremium zertifiziert sein, das für die Auditprogramm-Leitung akzeptabel ist und die Empfehlungen von ISO 10011-2 erfüllt.
(Schulabschluss, Berufsabschlüsse, Erfahrungen)	4 Schulbildung (ISO 10011-2) Bewerber um die Position eines Qualitätsauditors sollten eine höhere Schulbildung abgeschlossen haben, d.h. denjenigen Abschnitt des Bildungssystems des Landes, der auf die Grund- oder Elementarschule folgt, aber noch vor der Stufe liegt, in der man die Qualifikation für einen akademischen Grad erwirbt, oder sie sollten andere vom Bewertungsgremium nach Anhang A festgelegte Voraussetzungen erfüllen. Bewerber um die Position eines Qualitätsauditors sollten zusätzlich zur Schulung über mindestens vier Jahre einschlägiger praktischer Erfahrung am Arbeitsplatz in einer Vollzeittätigkeit verfügen, davon mindestens zwei Jahre in der Qualitätssicherung. 6 Erfahrung (ISO 10011-2) Bevor der Bewerber Verantwortung für die Durchführung von Qualitätsaudits als Qualitätsauditor übernimmt, sollte er Erfahrung im gesamten Auditprozess, der in der ISO 10011-1 beschrieben ist, gewonnen haben. Dieses Erfahrung sollte durch die

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Qualitätsauditor nach ISO 10011 - Teil 2

	<p>Mitwirkung an mindestens vier Qualitätsaudits gewonnen worden sein, die insgesamt mindestens 20 Tage einschließlich Prüfung der Dokumentation, der eigentlichen Audittätigkeiten und der Auditberichterstattung umfassten. Alle einschlägigen Erfahrungen sollten ausreichend aktuell sein.</p>
fachliche Anforderungen	<p>Im Rahmen des Schulungskapitels (5) wird erwähnt, welche Fertigkeiten Bewerber/innen spätestens nach der Schulung beherrschen sollten:</p> <ul style="list-style-type: none">- Kenntnis und Verständnis der Normen, die Grundlage für Audits von QS-Systemen sein können- Methoden der Bewertung durch Untersuchung, Befragung, Beurteilung und Berichterstattung- die zusätzlichen Fertigkeiten, die für die Leitung eines Qualitätsaudits erforderlich sind, wie z.B. Planung, Organisation, Kommunikation und Führung
Sprachliches Ausdrucksvermögen	<p>4 Schulbildung (ISO 10011-2) Die Bewerber sollten nachgewiesen haben, dass sie in der Lage sind, Vorstellungen und Gedanken in ihrer offiziell anerkannten Sprache sowohl mündlich als auch schriftlich klar und fließend auszudrücken.</p> <p>10 Sprache (ISO 10011-2) Auditpersonal, das die für das Qualitätsaudit vereinbarte Sprache nicht fließend spricht, sollte an nichtunterstützten Qualitätsaudits nicht teilnehmen. Unterstützung bedeutet in diesem Zusammenhang, dass dem Auditpersonal jederzeit eine Person mit den entsprechenden fachsprachlichen Fertigkeiten zur Verfügung steht, die keinerlei Druck ausgesetzt ist, der die Durchführung des Qualitätsaudits beeinträchtigen würde.</p>

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Qualitätsauditor nach ISO 10011 - Teil 2

Persönliche Eigenschaften	<p>7 Persönliche Eigenschaften (ISO 10011-2) Bewerber um die Position eines Qualitätsauditors sollten aufgeschlossen sein, über die nötige Reife, ein gesundes Urteilsvermögen, analytische Fähigkeiten und Beharrlichkeit verfügen sowie die Fähigkeit haben, Situationen realistisch zu erfassen, komplexe Vorgänge umfassend zu erkennen und auch die Rolle der einzelnen Einheiten innerhalb der Gesamtorganisation zu verstehen.</p> <p>Der Auditor sollte in der Lage sein, diese Eigenschaften einzusetzen, um</p> <ul style="list-style-type: none">- -Nachweise auf der Basis von Tatsachen zu führen und gerecht zu bewerten,- -dem Zweck des Qualitätsaudits treu zu bleiben, ohne Bedenken und ohne jede Begünstigung,- -die Auswirkungen von Auditbeobachtungen und persönlichen Interaktionen während des Qualitätsaudits ständig zu bewerten, das betreffende Personal in der zur Erreichung der Auditzwecke geeignetsten Weise zu behandeln,- mit Einfühlungsvermögen auf die nationalen Gepflogenheiten des Landes zu reagieren, in dem das Qualitätsaudit durchgeführt wird,- den Auditprozess ohne Abweichungen infolge von Ablenkungen durchzuführen,- dem Auditprozess uneingeschränkte Aufmerksamkeit zu widmen und volle Unterstützung zu gewähren,- in Stresssituationen effektiv zu reagieren,- auf der Basis der Auditfeststellungen allgemein akzeptable Schlussfolgerungen zu ziehen,- einer Schlussfolgerung unter Druck treu zu bleiben, wenn nicht gegenteilige Nachweise vorgelegt werden. <p>8 Führungsfähigkeiten (ISO 10011-2) Bewerber um die Position eines Qualitätsauditors sollten in geeigneter Weise darlegen, dass sie die erforderlichen Führungsfähigkeiten für die Durchführung eines Qualitätsaudits nach den Empfehlungen von ISO 10011 – 1 kennen und in der Lage sind, sie einzusetzen.</p>
Objektivität	<p>4.2.1.4 Unabhängigkeit des Qualitätsauditors (ISO 10011-1) Die Qualitätsauditoren sollten unparteiisch und frei von Einflüssen sein, die ihre Objektivität beeinträchtigen könnten. Alle Personen und Organisationen, die mit dem Qualitätsaudit zu tun haben, sollten die Unabhängigkeit der Auditoren respektieren und unterstützen.</p>
Schulung	<p>5. Schulung (ISO 10011-2) Bewerber um die Position eines Auditors sollten eine so umfangreiche Schulung erhalten haben, wie nötig ist, um die für die Ausführung und Leitung von Qualitätsaudits erforderlichen Fertigkeiten zu beherrschen. Die Schulung in den folgenden Bereichen sollte als besonders relevant angesehen werden:</p> <ul style="list-style-type: none">- Kenntnis und Verständnis der Normen, die Grundlage für Audits von QS-Systemen sein können- Methoden der Bewertung durch Untersuchung, Befragung, Beurteilung und Berichterstattung- die zusätzlichen Fertigkeiten, die für die Leitung eines Qualitätsaudits erforderlich sind, wie z.B. Planung, Organisation,

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Qualitätsauditor nach ISO 10011 - Teil 2

	<p>Kommunikation und Führung. Diese Befähigung sollte durch schriftliche oder mündliche Prüfung oder auf andere akzeptable Weise bewiesen werden.</p> <p>4.5.3. Schulung (ISO 10011-3) Die Auditorenprogramm-Leitung sollte regelmäßig den Schulungsbedarf der Qualitätsauditoren abschätzen und geeignete Verfahren zur Aufrechterhaltung und zur Verbesserung der Auditfertigkeiten ergreifen.</p>
Weiterbildung	<p>9 Aufrechterhalten der Befähigung (ISO 10011-2) Die Qualitätsauditoren sollten ihre Befähigung aufrechterhalten, indem sie</p> <ul style="list-style-type: none">- sicherstellen, dass sie jeweils den aktuellen Stand der QS-System-Normen und -forderungen kennen,- sicherstellen, dass sie jeweils den letzten Stand der Auditverfahren und -methoden kennen,- erforderlichenfalls an Auffrischkursen teilnehmen,- ihre Leistungen mindestens alle drei Jahre durch das Bewertungsgremium nach Anhang A überprüfen lassen (Anhang A) <p>Diese Maßnahmen sollen sicherstellen, dass der Qualitätsauditor ständig alle Forderungen dieser Norm erfüllt</p>
Bewertungen, Prüfungen	<p>Anhang A (normativ) – Bewertung von Bewerbern um die Position eines Qualitätsauditors</p> <p>A.2 Bewertungsgremium (ISO 10011-2) Eine Schlüsselrolle bei der Anwendung dieses Teils von ISO 10011 kommt der Bildung und der Arbeit eines Bewertungsgremiums zu, das sowohl innerhalb als auch außerhalb der auditierten Organisation stehen kann und dessen Hauptaufgabe die Bewertung der Qualifikation von Bewerbern um die Position eines Qualitätsauditors ist. Den Vorsitz über dieses Gremium sollte eine Person führen, die gerade aktiv mit der Leitung bedeutender Auditprogramme befasst ist, die die in diesem Teil von ISO 10011 aufgeführten Empfehlungen für die Qualifikation als Qualitätsauditor erfüllt und von einer Mehrzahl der anderen Mitglieder des Gremiums sowie von der Leitung der für die Aktivität des Gremiums zuständigen Organisation akzeptiert wird. Das Gremium sollte Vertreter aus anderen Bereichen umfassen, die über den Auditprozess informiert und auf dem laufenden sind. Das wären Auftraggeber, die Auditberichte benötigen, und auditierte Organisationen, die regelmäßige Qualitätsaudits erheblichen Umfangs unterworfen werden. Die Methoden für die Auswahl bestimmter Mitglieder des Gremiums sind abhängig von der Art der voraussichtlichen Auditaktivität:</p> <ul style="list-style-type: none">- Interne Qualitätsaudits: Die Mitglieder des Gremiums sollten von der Leitung der Organisation ausgewählt werden- Kundenaudits: Die Mitglieder des Gremiums sollten vom Kunden ausgewählt werden, sofern nichts anderes vereinbart ist- Qualitätsaudits durch unabhängige Dritte: Die Mitglieder des Gremiums sollten vom Leitungsgremium einer nationalen Zertifizierungsorganisation oder dergleichen ausgewählt werden.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Qualitätsauditor nach ISO 10011 - Teil 2

Ein Bewertungsgremium sollte aus mindestens zwei Mitgliedern bestehen. Dieses Beurteilungsgremium sollte unter festgelegten Regeln nach Verfahren arbeiten, die sicherstellen, dass der Auswahlprozess nicht in das Ermessen des einzelnen gestellt ist, dass er nach den in Teil 2 der ISO 10011 festgelegten Kriterien erfolgt und nicht dem Einfluss eines Interessenkonfliktes ausgesetzt ist.

A.3 Bewertungen (ISO 10011-2, Anhang A)

A.3.1 Schulbildung und Schulung (ISO 10011-2, Anhang A)

Es sollte der Nachweis vorliegen, dass der Bewerber die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten zur Ausführung und Leitung von Audits erworben hat. Das kann in Form einer von einer nationalen Zertifizierungsstelle abgehaltenen Prüfung oder in anderer geeigneter Weise erfolgen, die für das Bewertungsgremium akzeptierbar ist. Bei der Bewertung der Bewerber um die Position eines Qualitätsauditors sollte das Gremium sich auch stützen auf

- Befragungen des Bewerbers,
- Prüfungen,
- schriftliche Arbeiten des Bewerbers.

A.3.2 Erfahrung (ISO 10011-2, Anhang A)

Das Gremium sollte sich davon überzeugen, dass der Bewerber tatsächlich über die von ihm behauptete Erfahrung verfügt und dass die Erfahrung innerhalb eines annehmbaren zeitlichen Rahmens gewonnen wurde.

A.3.3. Persönliche Eigenschaften (ISO 10011-2, Anhang A)

Das Gremium sollte Techniken anwenden wie

- Befragung des Bewerbers,
- Gespräche mit früheren Arbeitgebern, Kollegen, etc.,
- strukturierte Prüfung, hinsichtlich geeigneter Merkmale,
- Rollenspiele,
- Beobachtungen unter tatsächlichen Auditbedingungen.

A.3.4. Führungsfähigkeiten (ISO 10011-2, Anhang A)

Das Gremium sollte Techniken anwenden wie

- Befragungen des Bewerbers,
- Gespräch mit früheren Arbeitgebern, Kollegen, etc.,
- strukturierte Prüfung hinsichtlich geeigneter Merkmale,
- Rollenspiele, - Beobachtungen unter tatsächlichen Auditbedingungen ,

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Qualitätsauditor nach ISO 10011 - Teil 2

	<ul style="list-style-type: none">- Überprüfung von Aufzeichnungen über die Schulung und zugehörige Prüfungen. <p>A.3.5. Aufrechterhalten der Befähigung (ISO 10011-2, Anhang A)</p> <p>Das Bewertungsgremium sollte die Leistung des Qualitätsauditors periodisch überprüfen, wobei die Leistungsbewertung durch die Auditprogramm-Leitung zu berücksichtigen ist. Jede Neubewertung der Auditor-Zertifizierung die sich aus diesen Überprüfungen ergibt, sollte vom Bewertungsgremium ausgeführt werden.</p> <p>9 Aufrechterhalten der Befähigung (ISO 10011-2)</p> <p>Bei Auditorüberprüfungen sollten alle nach der vorhergehenden Überprüfung gewonnenen zusätzlichen positiven oder negativen Informationen berücksichtigt werden.</p> <p>A.3.6. Entscheidungen des Gremiums (ISO 10011-2, Anhang A)</p> <p>Das Bewertungsgremium sollte die vorgeschlagenen Bewerber lediglich annehmen oder ablehnen. Das Ergebnis der Überprüfung der Auditorleistung sollte auch lediglich auf Annahme oder Ablehnung lauten. Die Entscheidungen sollten dokumentiert und den Bewerbern mitgeteilt werden.</p> <p>4.5 Überwachung der Aufrechterhaltung der Leistung der Auditoren (ISO 10011-3)</p> <p>4.5.1. Leistungsbewertung (ISO 10011-3)</p> <p>Die Auditprogramm-Leitung sollte die Leistung ihrer Qualitätsauditoren fortlaufend einer Bewertung unterziehen, entweder durch Beobachtung der Audits oder auf andere Weise. Diese Informationen sollten zur Verbesserung der Auswahl und Leistung der Qualitätsauditoren sowie zur Erkennung ungenügender Leistung genutzt werden. Die Auditprogramm-Leitung sollte diese Informationen erforderlichenfalls dem Bewertungsgremium zugänglich machen.</p> <p>4.5.2. Einheitlichkeit der Auditorenleistung (ISO 10011-3)</p> <p>Audits, die von unterschiedlichen Auditoren durchgeführt werden, sollten zu ähnlichen Schlussfolgerungen kommen, wenn derselbe Vorgang unter den gleichen Bedingungen auditiert wird. Die Auditprogramm-Leitung sollte Methoden zur Messung und zum Vergleich der Auditleistung entwickeln, um die Einheitlichkeit der Auditorenleistung zu erzielen. Zu diesen Methoden zählen:</p> <ul style="list-style-type: none">- Schulungsworkshops für Qualitätsauditoren,- Vergleiche der Leistung der Qualitätsauditoren,- Überprüfung von Auditberichten,
--	---

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Qualitätsauditor nach ISO 10011 - Teil 2

	<ul style="list-style-type: none">- Leistungsbewertung,- turnusmäßiger Wechsel der Qualitätsauditoren zwischen den Auditteams.
Zulassungsverfahren	
Zuständig für die Zulassung	

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Zusammenfassung der Anforderungen an Qualitätsauditoren nach ISO 10011 – Teil 2 und 3

Die international geltende Norm ISO 10011 ist ein Leitfaden für das Audit von Qualitätssicherungssystemen. Dabei handelt es sich um ein System der freiwilligen Selbstverpflichtung und Kontrolle. In Teil 2 sind die Qualifikationskriterien für Qualitätsauditoren festgelegt, in Teil 3 werden Anforderungen an das Management von Auditprogrammen formuliert.

Bemerkenswert ist, dass im Rahmen der Norm neben Anforderungen an die Schulbildung, an Fachkenntnisse und Schulungen sehr detaillierte Anforderungen an persönliche Eigenschaften sowie Anforderungen an das sprachliche Ausdrucksvermögen formuliert sind. Diese Aspekte finden in den anderen analysierten Regelwerken in der Regel keine Beachtung.

Bewerber/innen um die Position eines/ einer Qualitätsauditors/ Qualitätsauditorin sollen die folgenden Anforderungen erfüllen:

Schulbildung

- Höhere Schulbildung (Realschulabschluss oder Abitur).
- Das zu gründende Bewertungsgremium kann andere Voraussetzungen definieren.

Erfahrung

- Mindestens vier Jahre einschlägiger Berufserfahrung in einer Vollzeittätigkeit, davon zwei Jahre in der Qualitätssicherung.
- Verantwortung für die Durchführung von Audits soll erst übernommen werden, wenn Erfahrung im gesamten Auditprozess gewonnen wurden. Dazu sollen Bewerber/innen an mindestens vier Qualitätsaudits (insgesamt mind. 20 Tage) teilgenommen haben.
- Die einschlägigen Erfahrungen sollen ausreichend aktuell sein.

Sprachliches Ausdrucksvermögen

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

- Bewerber/-innen sollen sich in ihrer offiziell anerkannten Sprache sowohl mündlich als auch schriftlich klar und fließend ausdrücken können.
- Wird ein Audit in einer Sprache abgehalten, die der/die Bewerber/in nicht fließend spricht, soll ein Übersetzer zur Verfügung gestellt werden.

Persönliche Eigenschaften

Bewerber sollten

- aufgeschlossen sein
- über die nötige Reife, ein gesundes Urteilsvermögen, analytische Fähigkeiten und Beharrlichkeit verfügen

und die Fähigkeit haben,

- Situationen realistisch zu erfassen
- komplexe Vorgänge umfassend zu erkennen
- die Rolle der einzelnen Einheiten innerhalb der Gesamtorganisation zu verstehen.

Darüber hinaus wird aufgelistet, wofür sie die Eigenschaften einsetzen können sollen (z.B. Nachweise auf der Basis von Tatsachen führen und gerecht bewerten, ohne Bedenken und Begünstigung dem Zweck des Audits treu bleiben, etc.)

Objektivität

Qualitätsauditoren sollen unparteiisch und frei von Einflüssen sein, die ihre Objektivität beeinträchtigen könnten.

Schulungen

Durch Schulungen sollen Bewerber dazu befähigt werden, Qualitätsaudits durchzuführen und zu leiten. Der Schulungsbedarf soll regelmäßig von der Auditprogramm-Leitung ermittelt werden.

Als besonders relevant werden die folgenden Bereiche angesehen:

- Kenntnis und Verständnis der Normen, die Grundlage für Audits von QS-Systemen sein können.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

- Methoden der Bewertung durch Untersuchung, Befragung, Beurteilung und Berichterstattung.
- Zusätzliche Fertigkeiten, die für die Leitung eines Qualitätsaudits erforderlich sind: Planung, Organisation, Kommunikation und Führung.

Am Ende der Schulung soll die Befähigung durch eine schriftliche oder mündliche Prüfung (oder durch andere akzeptable Weise) bewiesen werden.

Weiterbildung

- Die Qualitätsauditor/-innen sollen sicherstellen, dass sie den aktuellen Stand der QS-Normen und –forderungen sowie der Auditverfahren und –methoden kennen.
- Erforderlichenfalls sollen sie an Auffrischkursen teilnehmen.

Bewertung/Prüfung der Qualifikationen der Bewerber/-innen

Es soll ein (mindestens aus zwei Personen bestehendes) Bewertungsgremium gebildet werden, das die Qualifikation von Bewerber/-innen um die Position eines Qualitätsauditors nach festgelegten Regeln bewerten soll.

Der/die Bewerber/-in soll nachweisen, dass er/sie

- die erforderlichen Kenntnisse und Fertigkeiten zur Ausführung und Leitung des Audits erworben hat (Nachweis in Form einer Prüfung oder anderer geeigneter Weise).
- tatsächlich über die angegebene Erfahrung verfügt.

Das Gremium prüft zudem durch Befragung, Gespräche mit früheren Arbeitgebern, Kollegen, etc., strukturierte Prüfung hinsichtlich geeigneter Merkmale, Rollenspiele, Beobachtungen unter tatsächlichen Auditbedingungen bzw. Überprüfung von Aufzeichnungen über die Schulung und zugehörige Prüfung, ob der/die Bewerber/in über die nötigen persönlichen Eigenschaften und Führungsfähigkeiten verfügt.

Die Auditprogramm-Leitung soll die Leistungen ihrer Qualitätsauditoren fortlaufend einer Bewertung unterziehen (z.B. durch Witness-Audits). Zusätzlich sollen die Leistungen des Qualitätsauditors/ der Qualitätsauditorin periodisch durch das Bewertungsgremium überprüft werden, wobei die Leistungsbewertung der Auditprogramm-Leitung zu berücksichtigen ist.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Um eine Einheitlichkeit der Auditoren-Leistung zu erzielen, sollen Methoden zur Messung und zum Vergleich der Leistung der Auditor/-innen entwickelt werden (z.B. Überprüfung von Auditberichten, turnusmäßiger Wechsel der Auditor/-innen in den Auditteams).

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

7.1.4 Personal von Inspektionsstellen nach EN 45004

Übersichtstabelle

Tabelle 19: Anforderungen an Kontrolleure anderer Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme: *Personal von Inspektionsstellen nach EN 45004*

Personal von Inspektionsstellen nach EN 45004

Verordnung, Norm	EN 45004: Allgemeine Kriterien für den Betrieb verschiedener Typen von Stellen, die Inspektionen durchführen
Status	
Berufliche Voraussetzungen (Schulabschluss, Berufsabschlüsse, Erfahrungen)	8 Beschäftigte 8.2 Die für Inspektionen verantwortlichen Beschäftigten müssen über angemessene Qualifikation, Schulung, Erfahrung und über eine ausreichende Kenntnis der Anforderungen verfügen, die die auszuführenden Inspektionen betreffen.
fachliche Anforderungen	8 Beschäftigte 8.2 Sie müssen fähig sein, auf der Grundlage der Untersuchungsergebnisse sachverständige Beurteilungen im Hinblick auf die Übereinstimmung mit allgemeinen Anforderungen vorzunehmen und darüber zu berichten. Sie müssen auch über sachdienliche Kenntnisse verfügen, die sich auf folgendes erstrecken: die zur Herstellung der inspizierten Erzeugnisse verwandte Technik, die Art, in der die den Inspektionen unterworfenen Erzeugnisse oder Verfahren benutzt werden oder benutzt werden sollen, sowie die Mängel, die sich während der Benutzung oder während des Betriebes einstellen können. Sie müssen verstehen, was festgestellte Mängel über die übliche Verwendung der betreffenden Erzeugnisse oder Verfahren bedeuten.
Sprachliches Ausdrucksvermögen	k.A.
Persönliche Eigenschaften	k.A.
Objektivität/Vertraulichkeit	4 Unabhängigkeit, Unparteilichkeit und Integrität 4.1. Allgemeines Die Beschäftigten der Inspektionsstelle dürfen keinerlei kommerzieller, finanzieller oder sonstiger Beeinflussung ausgesetzt

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Personal von Inspektionsstellen nach EN 45004

	<p>sein, die ihr Urteil beeinträchtigen könnte. Es müssen Verfahrensregeln angewandt werden, durch die sichergestellt wird, dass außenstehende Personen und Organisationen auf die Ergebnisse von Inspektionen nicht einwirken können.</p> <p>4.2. Unabhängigkeit Die Inspektionsstelle muss in einem solchen Maße unabhängig sein, wie es angesichts ihrer Bedingungen, unter denen sie ihre Dienstleistungen ausführt, gefordert ist. Je nach diesen Bedingungen muss sie mindestens die Kriterien erfüllen, die einem der normativen Anhänge A, B oder C erfüllen.</p> <p>4.2.1. Inspektionsstellen des Typs A (Inspektionsstelle, die als „(unparteiische Dritte)“ Dienstleistungen liefert, muss den Kriterien im Anhang A (normativ) erfüllen.</p> <p>Anhang A Die Inspektionsstelle muss von den durch die Inspektion betroffenen Parteien unabhängig sein. Die Inspektionsstelle und ihre Beschäftigten, die für die Durchführung von Inspektionen verantwortlich sind, dürfen nicht Konstrukteur, Hersteller, Lieferer, Errichter, Käufer, Eigentümer, Benutzer oder Instandhalter der von ihnen inspizierten Gegenstände sein; noch dürfen sie deren bevollmächtigter Vertreter sein.</p> <p>5 Vertraulichkeit Die Inspektionsstelle muss die vertrauliche Behandlung von Kenntnissen, die ihr bei ihren Inspektionstätigkeiten zuteil werden, sicherstellen. Eigentumsrechte sind zu schützen.</p>
Schulung	<p>8 Beschäftigte 8.3 Die Inspektionsstelle muss ein dokumentiertes Schulungssystem errichten, um sicherzustellen, dass die berufliche Bildung ihrer Beschäftigten im Hinblick auf die Arbeiten, mit denen sie befasst werden, sowohl aus fachlicher als auch aus organisatorischer Sicht beständig auf einem ihrer Geschäftspolitik entsprechenden Stand gehalten wird. Die erforderliche Schulung muss sich nach den Fähigkeiten, den Qualifikationen und den Erfahrungen der entsprechenden Personen richten. Die Inspektionsstelle muss jeden ihrer Beschäftigten die erforderlichen Abschnitte der Schulung durchlaufen lassen.</p> <p>Zu diesen Abschnitten können gehören:</p>

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Personal von Inspektionsstellen nach EN 45004

	<ul style="list-style-type: none">- eine Zeit der Einführung- eine Zeit der Arbeit mit erfahrenen Inspektoren unter deren Aufsicht- ständige Weiterbildung, entsprechend der fortschreitenden Entwicklung der Technik, während der gesamten Dauer der Beschäftigung
Weiterbildung	k.A.
Bewertungen, Prüfungen	8 Beschäftigte 8.4 Die Inspektionsstelle muss Aufzeichnungen über wissenschaftliche oder andere Qualifikationen, Schulungen und Erfahrungen jedes einzelnen ihrer Beschäftigten führen.
Zulassungsverfahren	k.A.
Zuständig für die Zulassung	k.A.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Zusammenfassung der Anforderungen an Personal nach EN 45004

In der EN 45004 sind allgemeine Kriterien für den Betrieb von Inspektionsstellen festgelegt. Im Rahmen der Norm werden auch Anforderungen an das Personal formuliert. Diese sind sehr allgemein gehalten und beschränken sich auf die Bereiche berufliche Voraussetzungen, fachliche Anforderungen, Objektivität und Schulungen.

Berufliche Voraussetzungen

- Die Kontrolleur/-innen müssen über eine angemessene Qualifikation verfügen.
- Die Kontrolleur/-innen müssen über angemessene Erfahrungen verfügen.

Fachliche Anforderungen

Die Kontrolleur/-innen müssen

- auf Grundlage der Untersuchungsergebnisse die Übereinstimmung mit den jeweiligen Anforderungen beurteilen und darüber berichten können.
- über sachdienliche Kenntnisse verfügen (Welche Technik wird eingesetzt?, Wozu werden die kontrollierten Erzeugnisse oder Verfahren normalerweise verwendet? Welche Mängel können auftreten?).
- festgestellte Mängel bewerten können.

Objektivität:

Die Beschäftigten einer Inspektionsstelle dürfen keinerlei Beeinflussung ausgesetzt sein, die ihr Urteil beeinträchtigen könnte.

Es müssen Verfahrensregeln angewandt werden, durch die eine solche Beeinflussung durch außenstehende Personen ausgeschlossen wird.

Konkreter heißt es: Die Inspektionsstelle und ihre Beschäftigten, die für die Durchführung von Inspektionen verantwortlich sind, dürfen nicht Konstrukteur, Hersteller, Lieferer, Errichter, Käufer, Eigentümer, Besitzer, Instandhalter, bevollmächtigter Vertreter der von ihnen inspizierten Gegenstände sein.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Schulungen:

Die Kontrolleur/-innen müssen angemessen geschult werden.

Die Schulung muss sich nach den Fähigkeiten, Qualifikationen und Erfahrungen der entsprechenden Personen richten.

Jede/r Beschäftigte muss die Möglichkeit haben, alle Abschnitte der Schulung zu durchlaufen. Dazu gehören:

- eine Phase der Einführung
- eine Phase der Arbeit unter Aufsicht erfahrener Kontrolleure
- ständige Weiterbildung (entsprechend der fortlaufenden Entwicklung der Technik).

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

7.1.5 Umweltgutachter

Übersichtstabelle

Tabelle 20: Anforderungen an Kontrolleure anderer Kontroll- und Qualitätssicherungssysteme: *Umweltgutachter*

Umweltgutachter nach EMAS, UAG

Verordnung, Norm	Verordnung (EG) Nr. 761/2001 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 19. März 2001 über die freiwillige Beteiligung von Organisationen an einem Gemeinschaftssystem für das Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung (EMAS) Umwelt-Audit-Gesetz in der Fassung vom 7.12.1995, zuletzt geändert durch Gesetz zur Änderung des Umweltauditgesetzes vom 16.8.2002– insbesondere Teil 2 (UAG).
Status	Kontrolle auf gesetzlicher Grundlage
Gesetzliche Grundlage	§ 1 Zweck des [Umweltaudit-] Gesetzes: Zweck (...) [des Gesetzes] ist es, eine wirksame Durchführung der [EMAS-] Verordnung (...) sicherzustellen, insbesondere dadurch, dass <ul style="list-style-type: none">• unabhängige, zuverlässige und fachkundige Umweltgutachter und Umweltgutachterorganisationen zugelassen werden, [und]• eine wirksame Aufsicht über zugelassene Umweltgutachter und Umweltgutachterorganisationen ausgeübt wird (...).
Berufliche Voraussetzungen (Schulabschluss, Berufsabschlüsse, Erfahrungen)	Anhang V, Abschnitt 5.2.3. Für Einzelgutachter, die eigenständige Begutachtungen durchführen, gilt, dass sie zunächst zur Erfüllung der genannten Anforderungen (...) <ul style="list-style-type: none">• in vollem Umfang über die fachlichen Qualifikationen verfügen müssen, die für die Begutachtung in Bereichen, für die sie zugelassen werden, erforderlich sind• eine im Umfang begrenzte Zulassung entsprechend ihrer fachlichen Qualifikation erhalten. Die Einhaltung dieser Anforderungen wird durch die vor der Zulassung erfolgende Beurteilung und durch die von der Zulassungsstelle wahrgenommene Beaufsichtigung sichergestellt. § 7 Fachkunde (UAG)

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Umweltgutachter nach EMAS, UAG

- (1) Die erforderliche Fachkunde besitzt ein Umweltgutachter, wenn er auf Grund seiner Ausbildung, beruflichen Bildung und praktischen Erfahrung zur ordnungsgemäßen Erfüllung der ihm obliegenden Aufgaben geeignet ist.
- (2) Die Fachkunde erfordert:
 1. den Abschluss eines einschlägigen Studiums, insbesondere auf den Gebieten der Wirtschafts- oder Verwaltungswissenschaften, der Naturwissenschaften oder Technik, der Biowissenschaften, Agrarwissenschaften, Forstwissenschaften, Geowissenschaften, der Medizin oder des Rechts, an einer Hochschule im Sinne des § 1 des Hochschulrahmengesetzes, soweit nicht die Voraussetzungen des Absatzes 3 gegeben sind. [siehe dort]
 2. ausreichende Fachkenntnisse gemäß Anhang V Abschnitt 5.2.1 Buchstabe a bis g der [EMAS]-Verordnung (...) (vgl. Kenntnisse, fachliche Anforderungen) die in den nachfolgenden Fachgebieten geprüft werden
 - a) Methodik, Durchführung und Beurteilung der Umweltbetriebsprüfung
 - b) Umweltmanagement und die Begutachtung von Umweltinformationen (Umwelterklärung sowie Ausschnitte aus dieser)
 - c) zulassungsbereichsspezifische Angelegenheiten des Umweltschutzes, auch in Bezug auf die Umweltdimension der nachhaltigen Entwicklung, einschließlich der einschlägigen Rechts- und veröffentlichten Verwaltungsvorschriften und
 - d) Allgemeines Umweltrecht, nach Artikel 4 und Artikel 14 Abs. 2 der [EMAS]-Verordnung (...) erstellte Leitlinien der Kommission und einschlägige Normen zum Umweltmanagement,
 3. eine mindestens dreijährige eigenverantwortliche hauptberufliche Tätigkeit, bei der praktische Kenntnisse über den betrieblichen Umweltschutz erworben wurden
- (3) Von der Anforderung eines Hochschulstudiums nach Absatz 2 Nr. 1 können Ausnahmen erteilt werden, wenn in den Zulassungsbereichen, für die die Zulassung beantragt ist,
 1. eine Fachschulausbildung, die Qualifikation als Meister oder eine gleichwertige Zulassung oder Anerkennung durch eine oberste Bundes- oder Landesbehörde oder eine Körperschaft des öffentlichen Rechts vorliegt und
 2. Aufgaben in leitender Stellung oder als Selbständiger mindestens fünf Jahre hauptberuflich wahrgenommen wurden.

§ 8 Fachkenntnisbescheinigung (UAG)

- (1) Wer für einen Umweltgutachter oder eine Umweltgutachterorganisation gutachterliche Tätigkeiten auf Grund der [EMAS-] Verordnung (...) wahrnimmt, ohne selbst als Umweltgutachter zugelassen zu sein, muss die Anforderungen an die Zuverlässigkeit und Unabhängigkeit (...) erfüllen. Er muss die Fachkundeanforderungen (...) erfüllen und auf

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Umweltgutachter nach EMAS, UAG

	<p>mindestens einem der (...) genannten Fachgebiete diejenigen Fachkenntnisse besitzen, die für die Wahrnehmung gutachterlicher Tätigkeiten in einem oder mehreren Zulassungsbereichen erforderlich sind.</p> <p>(2) Wenn die Anforderungen des Absatzes 1 erfüllt sind, ist von der Zulassungsstelle über Art und Umfang der nachgewiesenen Fachkenntnisse eine Bescheinigung zu erteilen, die erkennen lässt, auf welchen Fachgebieten und für welche Zulassungsbereiche die erforderlichen Fachkenntnisse vorliegen (Fachkenntnisbescheinigung). Sie gestattet eine gutachterliche Tätigkeit nur im Zusammenwirken mit einem Umweltgutachter, der Berichte und die Gültigkeitserklärung von Umwelterklärungen verantwortlich zeichnet, welche vom Inhaber der Fachkenntnisbescheinigung mitzuzeichnen sind.</p>
<p>fachliche Anforderungen</p>	<p>Anhang V, Abschnitt 5.2.1. (EMAS)</p> <p>Die im Folgenden beschriebenen Anforderungen an die fachliche Qualifikation sind als Mindestanforderungen an Umweltgutachter (Einzelpersonen oder Organisationen) zu betrachten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kenntnis und Verständnis der EMAS-VO, der allgemeinen Funktionsweise der zu begutachtenden Tätigkeit im Hinblick auf die Eignung des Managementsystems • Kenntnis und Verständnis der Rechts- und Verwaltungsvorschriften bezüglich der zu begutachtenden Tätigkeit • Kenntnis und Verständnis von Umweltfragen einschließlich der Umweltdimension der nachhaltigen Entwicklung • Kenntnis und Verständnis umweltbezogener technischer Aspekte der zu begutachtenden Tätigkeit • Verständnis der allgemeinen Funktionsweise der zu begutachtenden Tätigkeit im Hinblick auf die Eignung des Managementsystems • Kenntnis und Verständnis der Anforderungen an die Umweltbetriebsprüfung und der angewandten Methoden • Kenntnis der Begutachtung von Informationen (Umwelterklärung). <p>Der Umweltgutachter verfügt über dokumentierte Prüfungsmethodologien und -verfahren (einschließlich der Qualitätskontrolle und der Vorkehrungen zur Wahrung der Vertraulichkeit) zur Durchführung der Begutachtungsvorschriften dieser Verordnung.</p> <p>Im Falle einer Umweltgutachterorganisation verfügt der Umweltgutachter über ein Organigramm mit ausführlichen Angaben über die Strukturen und Verantwortlichkeiten innerhalb der Umweltgutachterorganisation sowie eine Erklärung über den Rechtsstatus, die Besitzverhältnisse und die Finanzierungsquellen, die auf Verlangen zur Verfügung gestellt werden.</p>
<p>Sprachliches Ausdrucksvermögen</p>	<p>k.A.</p>
<p>Persönliche Eigenschaften</p>	<p>§ 5 Zuverlässigkeit (UAG)</p> <p>(1) Die erforderliche Zuverlässigkeit besitzt ein Umweltgutachter, wenn er aufgrund seiner persönlichen</p>

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Umweltgutachter nach EMAS, UAG

	<p>Eigenschaften, seines Verhaltens und seiner Fähigkeiten zur ordnungsgemäßen Erfüllung der ihm obliegenden Aufgaben geeignet ist.</p> <p>(2) für die Zuverlässigkeit bietet in der Regel derjenige keine Gewähr, der</p> <ol style="list-style-type: none">1. wegen Verletzung der Vorschriften<ol style="list-style-type: none">a) des Strafrechts über Eigentums- und Vermögensdelikte, Urkundenfälschung, Insolvenzstraftaten, gemeingefährliche Delikte und Umweldelikte,b) des Immissionsschutz-, Abfall-, Wasser-, Natur- und Landschaftsschutz-, Chemikalien-, Gentechnik- oder Atom- und Strahlenschutzrechtsc) des Lebensmittel-, Arzneimittel-, Pflanzenschutz-, oder Infektionsschutzrechts,d) des Gewerbe- oder Arbeitsschutzrechts,e) des Betäubungsmittel-, Waffen- oder Sprengstoffrechtsmit einer Strafe oder in den Fällen der Buchstaben b bis e mit einer Geldbuße in Höhe von mehr als tausend Deutsche Mark oder fünfhundert Euro belegt worden ist.2. wiederholt oder grob pflichtwidrig<ol style="list-style-type: none">f) gegen Vorschriften nach Nummer 1 Buchstabe b bis e verstoßen hat oderg) als Betriebsbeauftragter für Immissionsschutz, Gewässerschutz, Abfall, Strahlenschutzbeauftragter (...) oder als Störfallbeauftragter (...) seine Verpflichtungen als Beauftragter verletzt hat,3. infolge strafrechtlicher Verurteilungen die Fähigkeit zur Bekleidung öffentlicher Ämter verloren hat,4. sich nicht in geordneten wirtschaftlichen Verhältnissen befindet, es sei denn, dass dadurch die Interessen der Auftraggeber oder anderer Personen nicht gefährdet sind, oder5. aus gesundheitlichen Gründen nicht nur vorübergehend unfähig ist, den Beruf des Umweltgutachters ordnungsgemäß auszuüben.
Objektivität	<p>Anhang V, 5.2.1 (EMAS) (...) Außerdem muss der Umweltgutachter bei Ausübung seiner Tätigkeit unabhängig - insbesondere unabhängig von dem Betriebsprüfer oder Berater der Organisation- unparteiisch und objektiv sein. Der Umweltgutachter oder die Umweltgutachterorganisation muss die Gewähr bieten, dass er oder die Organisation und deren Personal keinem kommerziellen, finanziellen oder sonstigen Druck unterliegen, der ihr Urteil beeinflussen oder das Vertrauen in ihre Unabhängigkeit und Integrität bei ihrer Tätigkeit in Frage stellen könnte, und dass sie allen in diesem Zusammenhang anwendbaren Vorschriften gerecht werden.</p> <p>§ 6 Unabhängigkeit (UAG)</p>

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Umweltgutachter nach EMAS, UAG

	<p>(1) Der Umweltgutachter muss die gemäß (...) [der EMAS-] Verordnung (...) erforderliche Unabhängigkeit aufweisen.</p> <p>(2) Für die (...) erforderliche Unabhängigkeit bietet in der Regel derjenige keine Gewähr, der</p> <ol style="list-style-type: none">1. neben seiner Tätigkeit als Umweltgutachter<ol style="list-style-type: none">a) Inhaber einer Organisation oder der Mehrheit der Anteile an einer Organisation (...) aus derselben Gruppe ist, auf die sich seine Tätigkeit als Umweltgutachter bezieht.b) Angestellter einer Organisation (...) ist, auf die sich seine Tätigkeit als Umweltgutachter beziehtc) eine Tätigkeit auf Grund eines Beamtenverhältnisses, Soldatenverhältnisses oder eines Anstellungsvertrages mit einer juristischen Person des öffentlichen Rechts, mit Ausnahme der in Absatz 3 genannten Fälle, ausübtd) eine Tätigkeit auf Grund eines Richterverhältnisses, öffentlich-rechtlichen Dienstverhältnisses als Wahlbeamter auf Zeit oder eines öffentlich-rechtlichen Amtsverhältnisses ausübt, es sei denn, dass er die ihm übertragenen Aufgaben ehrenamtlich wahrnimmt,2. Weisungen auf Grund vertraglicher oder sonstiger Beziehungen bei der Tätigkeit als Umweltgutachter auch dann zu befolgen hat, wenn sie ihn zu gutachterlichen Handlungen gegen seine Überzeugung verpflichten3. organisatorisch, wirtschaftlich, kapital- und personalmäßig mit Dritten verflochten ist, wenn nicht deren Einflussnahme auf die Wahrnehmung der Aufgaben als Umweltgutachter, insbesondere durch die Festlegungen in Satzung, Gesellschaftsvertrag oder Anstellungsvertrag ausgeschlossen ist. <p>(3) Vereinbar mit dem Beruf des Umweltgutachters ist eine Beratungstätigkeit als Bediensteter einer Industrie- und Handelskammer, Handwerkskammer, Berufskammer oder sonstigen Körperschaften des öffentlichen Rechts, die eine Selbsthilfeeinrichtung für Unternehmen ist, die sich an dem Gemeinschaftssystem beteiligen können; dies gilt nicht, wenn der Bedienstete im Hinblick auf seine Tätigkeit als Umweltgutachter für Registrierungsaufgaben im Sinne des Artikels 7 der [EMAS-] Verordnung zuständig ist oder Weisungen im Sinne des Absatzes 2 Nr. 2 unterliegt [siehe oben].</p>
Schulung	k.A.
Fortbildung	§ 15 (UAG) (7) Umweltgutachter (...) sind verpflichtet, sich fortzubilden
Bewertungen, Prüfungen)	§ 7 Fachkunde (UAG) (1) (...) (2) Die Fachkunde erfordert: <ol style="list-style-type: none">1. (...)2. ausreichende Fachkenntnisse gemäß Anhang V Abschnitt 5.2.1 Buchstabe a bis g der [EMAS]-Verordnung (...), die in den nachfolgenden Fachgebieten geprüft werden<ol style="list-style-type: none">e) Methodik, Durchführung und Beurteilung der Umweltbetriebsprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Umweltgutachter nach EMAS, UAG

- f) Umweltmanagement und die Begutachtung von Umweltinformationen (Umwelterklärung sowie Ausschnitte aus dieser)
- g) zulassungsbereichsspezifische Angelegenheiten des Umweltschutzes, auch in Bezug auf die Umweltdimension der nachhaltigen Entwicklung, einschließlich der einschlägigen Rechts- und veröffentlichten Verwaltungsvorschriften und
- h) Allgemeines Umweltrecht, nach Artikel 4 und Artikel 14 Abs. 2 der [EMAS]-Verordnung (...) erstellte Leitlinien der Kommission und einschlägige Normen zum Umweltmanagement

(...)

§ 11 Bescheinigungs- und Zulassungsverfahren

a. (...)

- b. Die Fachkenntnisse des Umweltgutachter werden in einer mündlichen Prüfung von einem Prüfungsausschuss der Zulassungsstelle festgestellt. Gegenstand der mündlichen Prüfung sind
- a die in § 7 Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe a bis d genannten Fachgebiete und
 - b praktische Probleme aus der Berufsausübung eines Umweltgutachters
3. Der Prüfungsgegenstand (...) ist insoweit beschränkt, als der Antragsteller für bestimmte Fachgebiete Fachkenntnisbescheinigungen vorgelegt hat oder der Antragsteller in vorherigen Prüfungen zur Zulassung als Umweltgutachter einzelne Fachgebiete bereits bestanden hat.

§ 12 Mündliche Prüfung

- (1) Die mündliche Prüfung ist unselbständiger Teil der Zulassungs- und Bescheinigungsverfahren. Über den wesentlichen Inhalt und Ablauf der Prüfung ist eine Niederschrift zu fertigen.
- (2) Zur Aufnahme in die Prüferliste des Umweltgutachterausschusses (...) müssen die Personen
 1. ein Hochschulstudium abgeschlossen haben, das sie für die Prüfertätigkeit auf ihrem Fachgebiet qualifiziert,
 2. über mindestens fünf Jahre eigenverantwortliche, hauptberufliche Erfahrungen in der Praxis des betrieblichen Umweltschutzes und,
 3. im Falle der Zulassung der Prüfer für das Fachgebiet gemäß § 7 Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe c [zulassungsspezifische Angelegenheiten des Umweltschutzes] über mindestens fünf Jahre eigenverantwortliche, hauptberufliche Erfahrungen in einem betroffenen Zulassungsbereich verfügen.
- (3) Die Zulassungsstelle wählt die Prüfer für die einzelnen Zulassungs- und Bescheinigungsverfahren aus der Prüferliste des Umweltgutachterausschusses aus und bestimmt den Vorsitzenden. Die Prüfer müssen jeweils die erforderliche Fachkunde für diejenigen Zulassungsbereiche und Fachgebiete besitzen, für die die Zulassung oder die Fachkenntnisbescheinigung im Einzelfall beantragt ist. Der Prüfer für das Fachgebiet „Recht“ (...) muss zusätzlich die

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Umweltgutachter nach EMAS, UAG

Befähigung zum Richteramt haben. Der Prüfungsausschuss muss jeweils als Umweltgutachter zugelassen sein.

Anhang V, Abschnitt 5.3.1 Aufsicht über die Umweltgutachter (EMAS)

In regelmäßigen Abständen und mindestens alle 24 Monate ist sicherzustellen, dass der Umweltgutachter weiterhin den Zulassungsanforderungen entspricht; zu diesem Zweck ist die Qualität der vorgenommenen Begutachtungen zu kontrollieren. Die Aufsicht kann anhand einer Überprüfung im Umweltgutachterbüro (Office-Audit), durch eine praktische Prüfung der erforderlichen Fähigkeiten des Umweltgutachters bei seiner Arbeit in Organisationen (Witness-Audit), durch Fragebogen oder durch Prüfung der von den Umweltgutachtern für gültig erklärten Umwelterklärung und der erstellten Begutachtungsberichte erfolgen. Der Umfang der Aufsicht sollte sich an den Tätigkeiten des Umweltgutachters orientieren.

Entscheidungen über die Beendigung der vorübergehenden Aufhebung der Zulassung oder die Einschränkung des Umfangs der Zulassung werden von der Zulassungsstelle erst getroffen, nachdem der Umweltgutachter die Möglichkeit hatte, hierzu Stellung zu beziehen.

§ 15 Überprüfung von Umweltgutachtern, Umweltgutachterorganisationen und Inhabern von Fachkenntnisbescheinigungen (UAG)

1. Umweltgutachter, Umweltgutachterorganisationen und Inhaber von Fachkenntnisbescheinigungen sind von der Zulassungsstelle in regelmäßigen Abständen, mindestens alle 24 Monate nach Wirksamwerden der Zulassung oder der Fachkenntnisbescheinigung dahingehend zu überprüfen, ob die Voraussetzungen für die Zulassung (...) oder die Erteilung der Fachkenntnisbescheinigung (...) weiterhin vorliegen. Dabei muss auch eine Überprüfung der Qualität der vorgenommenen Begutachtungen erfolgen. Dies umfasst eine mindestens alle 24 Monate durchzuführende Überprüfung der vom Umweltgutachter oder der Umweltgutachterorganisation für gültig erklärten oder vom Inhaber einer Fachkenntnisbescheinigung mitgezeichneten Umwelterklärung und der erstellten Begutachtungsberichte.
2. Umweltgutachter und Inhaber von Fachkenntnisbescheinigungen sind zur Feststellung der erforderlichen Fähigkeiten und Fachkunde spätestens alle sechs Jahre nach Wirksamwerden der Zulassung einer praktischen Überprüfung bei ihrer Arbeit in Organisationen zu unterziehen. Organisationen haben die Durchführung einer [solchen] Überprüfung (...) zu dulden.
3. Die Zulassungsstelle kann, falls erforderlich, das Bestehen der Zulassungsvoraussetzungen (...) anhand einer Überprüfung im Umweltgutachterbüro (...) überprüfen (Geschäftsstellenprüfung). (...)
4. Unbeschadet der Absätze 1 bis 3 können aus besonderem Anlass geeignete Aufsichtsmaßnahmen ergriffen werden, wenn die Zulassungsstelle Anhaltspunkte dafür hat, dass der Umweltgutachter (...) die Voraussetzungen der Zulassung nicht mehr erfüllt oder seinen Aufgaben nach der [EMAS-] Verordnung (...) nicht ordnungsgemäß nachgeht.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Umweltgutachter nach EMAS, UAG

	<p>5. Stellt die Zulassungsstelle im Rahmen der Aufsicht Mängel in der Qualität einer Begutachtung oder sonstige Tatsachen fest, die einen Grund für eine vorübergehende Aussetzung oder Streichung (...) darstellen können, so setzt sie die Register führende Stelle über den Inhalt des Aufsichtsberichts in Kenntnis.</p> <p>6. Umweltgutachter (...) sind verpflichtet, Zweitschriften [sämtlicher] von ihnen gezeichneten oder mitgezeichneten [Vereinbarungen, Berichte, Umwelterklärungen, etc.] (...) bis zur Überprüfung durch die Gutachterstelle, jedoch nicht länger als fünf Jahre aufzubewahren.</p> <p>(...)</p>
Zulassungsverfahren	<p>§ 9 Zulassung als Umweltgutachter (UAG)</p> <p>(1) Die Zulassung als Umweltgutachter ist von der Zulassungsstelle zu erteilen, wenn der Antragsteller die Anforderungen nach § 4 Abs. 1 (Anforderungen an Umweltgutachter, UAG) und den §§ 5 bis 7 (Zuverlässigkeit, Unabhängigkeit, Fachkunde, UAG) erfüllt. Die Zulassung ist auch auf Zulassungsbereiche zu erstrecken, für die der Umweltgutachter nicht selbst über die erforderliche Fachkunde verfügt,</p> <ul style="list-style-type: none">c. wenn er (...) zeichnungsberechtigte Personen angestellt hat, die über diese Zulassungsbereiche<ul style="list-style-type: none">a als Umweltgutachter zugelassen sind oderb die erforderlichen Fachkenntnisbescheinigungen besitzen.d. 2. wenn er sicherstellt, dass die In Nummer 1 b genannten Personen regelmäßig an Fortbildungsmaßnahmen teilnehmen können <p>In dem Zulassungsbereich sind die Zulassungsbereiche genau bezeichnet, für die der Umweltgutachter selbst die erforderliche Fachkunde besitzt und auf die sich die Zulassung auf Grund der angestellten fachkundigen Personen im Sinne des Satzes 2 Nr. 1 erstreckt.</p> <p>(...)</p> <p>§ 11 Bescheinigungs- und Zulassungsverfahren</p> <p>1. Das Verfahren für die Erteilung einer Fachkenntnisbescheinigung nach § 8 und für die Zulassung nach den §§ 9 und 10 setzt einen schriftlichen Antrag voraus. Dem Antrag sind die zur Prüfung erforderlichen Unterlagen beizufügen.</p> <p>2. Die Fachkenntnisse des Umweltgutachter werden in einer mündlichen Prüfung von einem Prüfungsausschuss der Zulassungsstelle festgestellt. Gegenstand der mündlichen Prüfung sind</p> <ul style="list-style-type: none">1. die in § 7 Abs. 2 Nr. 2 Buchstabe a bis d genannten Fachgebiete und2. praktische Probleme aus der Berufsarbeit eines Umweltgutachters <p>3. Der Prüfungsgegenstand (...) ist insoweit beschränkt, als der Antragsteller für bestimmte Fachgebiete Fachkenntnisbescheinigungen vorgelegt hat oder der Antragsteller in vorherigen Prüfungen zur Zulassung als Umweltgutachter</p>

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Umweltgutachter nach EMAS, UAG

	<p>einzelne Fachgebiete bereits bestanden hat.</p> <p>4. Für die Erteilung der Fachkenntnisbescheinigung gelten die Absätze 2 und 3 entsprechend.</p> <p>5. Die Bundesregierung kann nach Anhörung des Umweltgutachterausschusses durch Rechtsverordnungen, die nicht der Zustimmung des Bundesrates bedarf,</p> <ol style="list-style-type: none">1. [Prüfungsverfahren]2. Anforderungen an die Qualifikation der Mitglieder der Prüfungsausschüsse und die Durchführung der mündlichen Prüfung nach § 12 und3. schriftliche Prüfungen allgemein oder für bestimmte Fachgebiete oder für bestimmte Zulassungsbereiche als unselbständigen Teil der Zulassungs- und Bescheinigungsverfahren vorschreiben und nähere Bestimmungen zu Gegenstand und Durchführung der schriftlichen Prüfungen treffen. <p>Anhang V, 5.1 Allgemeines</p> <p>Die Zulassung der Umweltgutachter basiert auf den in diesem Anhang genannten allgemeinen Prinzipien für die fachliche Qualifikation. Die Zulassungsstellen können Einzelpersonen, Organisationen oder beide als Umweltgutachter zulassen. Die Anforderungen an die Verfahren und detaillierte Kriterien für die Zulassung von Umweltgutachtern werden gemäß Artikel 4 [Zulassungssystem, EMAS-VO] im Rahmen der nationalen Zulassungssysteme in Einklang mit diesen Prinzipien festlegen. Die Prüfung durch Fachkollegen gemäß Artikel 4 soll die Übereinstimmung mit diesen Prinzipien gewährleisten.</p> <p>5.2. Anforderungen an die Zulassung von Umweltgutachtern</p> <p>5.2.1. (...)</p> <p>Einen entsprechenden Nachweis der Kenntnisse des Gutachters und seiner einschlägigen Berufserfahrungen und technischen Fähigkeiten in den oben genannten Bereichen [vgl. fachliche Anforderungen] sollte der Zulassungsstelle erbracht werden, bei der der Gutachter einen Antrag auf Zulassung gestellt hat.</p> <p>5.2.2. Umfang der Zulassung</p> <p>Der Umfang der Zulassung von Umweltgutachtern wird durch die fachliche Qualifikation des Umweltgutachters begrenzt. Gegebenenfalls ist hierbei auch der Größe und Komplexität der zu prüfenden Tätigkeit Rechnung zu tragen. Dies wird durch die Beaufsichtigung sichergestellt.</p>
Zuständig für die Zulassung	Zulassungsstelle: Deutsche Akkreditierungs- und Zulassungsgesellschaft für Umweltgutachter mbH

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Zusammenfassung der Anforderungen an Umweltgutachter nach EMAS-Verordnung und Umweltauditgesetz

Die Überprüfung von Unternehmen, die sich freiwillig an dem Gemeinschaftssystem für das Umweltmanagement und die Umweltbetriebsprüfung (EMAS) beteiligen, wird von zugelassenen Umweltgutachtern/-innen vorgenommen. Welche Anforderungen diese Umweltgutachter/-innen erfüllen müssen, ist sehr detailliert in der sog. EMAS-Verordnung sowie im Umwelt-Audit-Gesetz (Fassung vom 04.09.02) geregelt. Es handelt sich um eine freiwillige Kontrolle auf gesetzlicher Grundlage.

Berufliche Voraussetzungen

Umweltgutachter/-innen müssen

- in vollem Umfang über die fachlichen Qualifikationen (Ausbildung, berufliche Bildung und praktische Erfahrung) verfügen, die für die Begutachtung in Bereichen, für die sie zugelassen werden, erforderlich sind.

Die Fachkunde erfordert

- den Abschluss eines einschlägigen Studiums.
- ausreichende Fachkenntnisse (genauer spezifiziert unter „Fachliche Anforderungen“).
- mindestens drei Jahre eigenverantwortliche, hauptberufliche Tätigkeit, bei der praktische Kenntnisse über den betrieblichen Umweltschutz erworben wurden.

Von der Anforderung eines Hochschulstudiums können Ausnahmen gemacht werden, wenn in den Zulassungsbereichen, für die eine Zulassung beantragt wurde,

- eine Fachschulausbildung, die Qualifikation als Meister oder eine gleichwertige Zulassung oder Anerkennung durch eine oberste Bundes- oder Landesbehörde oder eine Körperschaft des öffentlichen Rechts vorliegt

und

- fünf Jahre hauptberuflich Aufgaben in leitender Stellung oder als Selbständiger wahrgenommen wurden

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Fachliche Anforderungen

Folgende fachliche Anforderungen werden im Rahmen der Verordnung als Mindestanforderungen formuliert:

- Kenntnis und Verständnis der EMAS-VO, der allgemeinen Funktionsweise der zu begutachtenden Tätigkeit im Hinblick auf die Eignung des Managementsystems.
- Kenntnis und Verständnis der Rechts- und Verwaltungsvorschriften bezüglich der zu begutachtenden Tätigkeit.
- Kenntnis und Verständnis von Umweltfragen einschließlich der Umweltdimension der nachhaltigen Entwicklung.
- Kenntnis und Verständnis umweltbezogener technischer Aspekte der zu begutachtenden Tätigkeit.
- Verständnis der allgemeinen Funktionsweise der zu begutachtenden Tätigkeit im Hinblick auf die Eignung des Managementsystems.
- Kenntnis und Verständnis der Anforderungen an die Umweltbetriebsprüfung und der angewandten Methoden.
- Kenntnis der Begutachtung von Informationen (Umwelterklärung).

Persönliche Eigenschaften

Auf die persönlichen Eigenschaften wird im Rahmen der Anforderungen an die Zuverlässigkeit eingegangen. In § 5 des Umwelt-Audit-Gesetzes heißt es: „Die erforderliche Zuverlässigkeit besitzt ein Umweltgutachter, wenn er aufgrund seiner persönlichen Eigenschaften, seines Verhaltens und seiner Fähigkeit zur ordnungsgemäßen Erfüllung der ihm obliegenden Aufgaben geeignet ist“.

Es folgt eine detaillierte Ausführung, unter welchen Umständen eine Person für die erforderliche Zuverlässigkeit keine Gewähr bietet, z. B. wenn sie

- wiederholt, grob pflichtwidrig oder so gegen angegebene Vorschriften verstoßen hat, dass sie zu einer Strafe oder Geldbuße in bestimmter Höhe verurteilt wurde,
- ihre Verpflichtungen als Betriebsbeauftragter verletzt hat,
- sich in nicht geordneten wirtschaftlichen Verhältnissen befindet (solange dadurch die Interessen der Auftraggeber oder anderer Personen gefährdet sind)

oder

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

- aus gesundheitlichen Gründen dauerhaft nicht in der Lage ist, den Beruf als Umweltgutachter ordnungsgemäß auszuüben.

Objektivität

Der/ die Umweltgutachter/-in muss bei der Ausübung seiner/ ihrer Tätigkeit unabhängig, unparteiisch und objektiv sein.

Auch hier erfolgt eine detaillierte Auflistung, unter welchen Umständen keine Gewähr für die Objektivität gegeben ist (z.B. bei organisatorischen, wirtschaftlichen, kapital- oder personenbezogenen Verflechtungen mit Dritten, deren Einflussnahme auf die Wahrnehmung der Aufgaben als Umweltgutachter nicht ausgeschlossen ist).

Weiterbildung

Umweltgutachter/-innen sind verpflichtet, sich fortzubilden.

Bewertung/Prüfung

Die Fachkenntnisse des/ der Umweltgutachters/ Umweltgutachterin werden in einer mündlichen Prüfung von einem Prüfungsausschuss der Zulassungsstelle geprüft. Im Umwelt-Audit-Gesetz ist genau geregelt, welche Anforderungen die Personen erfüllen müssen, die in die Prüferliste des Umweltgutachterausschusses aufgenommen werden wollen, aus der die Prüfer/-innen für die Prüfung ausgewählt werden.

Die Prüfung umfasst Fragen zu den in der EMAS-Verordnung genannten Fachkenntnissen aus den im Umwelt-Audit-Gesetz genannten Fachgebieten sowie Fragen zu praktischen Problemen aus der Berufsarbeit eines Umweltgutachters. Genauere Angaben zum Inhalt der Prüfung lassen sich einer Richtlinie des Umweltgutachterausschusses entnehmen.

Es ist möglich, sich nur in bestimmten Themenbereichen prüfen zu lassen. Bei bestandener Prüfung wird die Zulassung als Umweltgutachter/-in entsprechend auf die Bereiche beschränkt, in denen im Rahmen der Prüfung die Fachkunde nachgewiesen wurde.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Nach Erteilung der Zulassung muss die Zulassungsstelle in regelmäßigen Abständen (mindestens alle 24 Monate) überprüfen, ob die Voraussetzungen für die Zulassung weiterhin erfüllt werden. Dabei muss auch die Qualität der vorgenommenen Begutachtungen kontrolliert werden, indem beispielsweise die von den Umweltgutachtern/-innen für gültig erklärten Umwelterklärungen und die angefertigten Begutachtungsberichte überprüft werden. Darüber hinaus werden sog. Witness-Audits durchgeführt, in denen die Umweltgutachter/-innen bei ihrer Arbeit in Organisationen begleitet werden.

Zulassungsverfahren

Verantwortlich für die Zulassung von Umweltgutachtern/-innen ist die Deutsche Akkreditierungs- und Zulassungsgesellschaft für Umweltgutachter mbH (DAU). Die Zulassung als Umweltgutachter/-in setzt einen schriftlichen Antrag voraus, dem die erforderlichen Unterlagen zum Nachweis der Erfüllung der allgemeinen Anforderungen (Ausbildung, Erfahrung, Unabhängigkeit, Zuverlässigkeit) beigefügt werden. Die Fachkunde wird im Rahmen einer mündlichen Prüfung von einem Prüfungsausschuss der Zulassungsstelle festgestellt (s.o.). Wird nur eine Zulassung für Teilbereiche beantragt, muss auch nur in diesen Teilbereichen die Fachkunde nachgewiesen werden. Der Prüfungsumfang kann darüber hinaus eingeschränkt sein, wenn der/ die Umweltgutachter/-in in vorherigen Prüfungen zur Zulassung als Umweltgutachter einzelne Bereiche bereits bestanden hat, bzw. für bestimmte Fachgebiete Fachkenntnisbescheinigungen vorgelegt hat. Ist die Prüfung bestanden, muss darüber hinaus ein Nachweis über die Arbeitsmethodik erbracht werden. Erfüllt der/die Umweltgutachter/-in in allen Bereichen die Anforderungen, wird ihm/ihr die Zulassung erteilt. Die Zulassung ist auf die Bereiche beschränkt, für die er/ sie die Zulassung beantragt und in denen er/ sie (durch Bestehen der mündlichen Prüfung in dem jeweiligen Bereich) einen Fachkundenachweis erbracht hat.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

7.1.6 Kontrolleure nach EU-Verordnung 2092/91

Tabelle 21: Anforderungen an Kontrolleure nach EU-Verordnung 2092/91

Anforderungsprofil für Kontrolleure nach EU-VO 2092/91 bzw. EN 45011

Verordnung, Norm	EU-Öko-Verordnung 2092/91: Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 des Rates vom 24. Juni 1991 über den ökologischen Landbau und die entsprechende Kennzeichnung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel EN 45011: Allgemeine Anforderungen an Stellen, die Produktzertifizierungssysteme betreiben.
Status	Kontrolle auf gesetzlicher Grundlage.
	In der EU-VO 2092/91 heißt es in § 9 (11) „Ab dem 1. Januar 1998 müssen die zugelassenen Kontrollstellen unbeschadet der Absätze 5 und 6 die Bedingungen der Norm 45011 erfüllen“.
Berufliche Voraussetzungen (Schulabschluss, Berufsabschlüsse, Erfahrungen)	Die Zertifizierungsstelle muss eine ausreichende Anzahl von Personal anstellen, das über die notwendige Ausbildung, Weiterbildung, technische Kenntnisse sowie praktische Erfahrung verfügt, um seine Aufgabe im Rahmen der Zertifizierung in Bezug auf Art, Bereich und Umfang der ausgeführten Arbeiten unter einer verantwortlichen Leitung durchzuführen (EN45011). Das Personal (...) muss für seine jeweiligen Aufgaben, einschließlich der erforderlichen technischen Beurteilung und der damit verbundenen grundsätzlichen Regelungen und ihrer Umsetzung kompetent sein (EN45011).
fachliche Anforderungen	k.A.
Sprachliches Ausdrucksvermögen	k.A.
Persönliche Eigenschaften	k.A.
Objektivität	Zulassungsvoraussetzungen für die Kontrollstelle: <ul style="list-style-type: none">- Objektivität der Kontrollstelle gegenüber den ihrer Kontrolle unterstehenden Unternehmen- geeignete personelle, administrative und technische Ausstattung sowie Erfahrung bei der Kontrolle und Zuverlässigkeit (EU-VO 2092/91). Die Zertifizierungsstelle muss ihr Personal zu Unabhängigkeit und Objektivität verpflichten. Das Personal muss frühere und aktuelle persönliche oder berufliche Verbindungen zu den zertifizierten Unternehmen offen legen (EN 45011).
Schulung	k.A.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Anforderungsprofil für Kontrolleure nach EU-VO 2092/91 bzw. EN 45011

Weiterbildung	k.A.
Bewertungen, Prüfungen	k.A.
Zulassungsverfahren	k.A.
Zuständig für die Zulassung	k.A.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

7.1.7 Kontrolleure nach EU-Verordnung 2092/91 (Lök-Leitlinien)

Tabelle 22: Anforderungsprofil für Kontrolleure nach EU-Verordnung 2092/91 (Lök-Leitlinien)

Anforderungsprofil nach Lök-Leitlinien

Verordnung, Norm	„Leitlinien zum Kontrollsystem der EG-Öko-Verordnung 2092/91“ der Länderarbeitsgemeinschaft zur EG-Öko-Verordnung 2092/91 (Arbeitsgemeinschaft der Behörden der Bundesländer, die mit der Zulassung und Überwachung der Kontrollstellen betraut sind).
Status	?
Gesetzliche Grundlage	keine
Berufliche Voraussetzungen (Schulabschluss, Berufsabschlüsse, Erfahrungen)	<p>2.2.1.2 Kontrolleurinnen/Kontrolleure (Anlage 3, Fbl. 8): Die Bezeichnung der Kontrollbereiche erfolgt in Anlehnung an Anhang III der EG-Öko-VO. Die Kontrollstelle stellt in den einzelnen Kontrollbereichen sicher, dass Kontrolleurinnen/Kontrolleure nur in solchen Betrieben eingesetzt werden, für die sie aus- bzw. weitergebildet sind.</p> <p>1. Kontrollbereiche A.1 und A.2</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meisterinnen oder Meister in der landwirtschaftlichen Erzeugung mit mindestens zweijähriger einschlägiger Berufserfahrung im ökologischen Landbau, oder - staatlich geprüfte Technikerinnen oder Techniker für den ökologischen Landbau oder - für Betriebe mit ökologischer Bienenhaltung in der Regel: <ol style="list-style-type: none"> a) Imkermeisterin oder -meister oder höhere, einschlägige fachliche Ausbildung (Studium der Agrarwissenschaft, Biologie etc.) mit nachgewiesener einschlägiger Öko-Erfahrung oder Teilnahme an einem Lehrgang "Ökologische Bienenhaltung" oder b) bereits zugelassene Kontrolleurin oder zugelassener Kontrolleur im Kontrollbereich A1 oder A.2 mit nachgewiesener zweijähriger Erfahrung im Imkereiwesen oder c) bereits zugelassene Kontrolleurin oder zugelassener Kontrolleur im Kontrollbereich A.1 oder A.2 ohne Erfahrung in der Imkerei, jedoch nach erfolgreicher Teilnahme an mindestens zwei mindestens zweitägigen Lehrgängen mit den Inhalten Anfängerlehrgang für die Imkerei, Bienenkrankheiten, Honig, Zucht und Bienenweide und einer Teilnahme an einem zusätzlichen Lehrgang "ökologische Bienenhaltung" - und gute Kenntnisse der einschlägigen Rechtsvorschriften (insbesondere der EG-Öko-VO) und Normen

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Anforderungsprofil nach Lök-Leitlinien

	<p>2. Kontrollbereich B</p> <ul style="list-style-type: none">- Meisterinnen oder Meister des Lebensmittelhandwerks mit zweijähriger Berufserfahrung nach der Gesellenprüfung, oder- Personen aus der staatlichen Lebensmittelkontrolle und- gute Kenntnisse der einschlägigen Rechtsvorschriften (insbesondere der EG-Öko-VO) und Normen sowie in EDV-gestützter Buchhaltung und Lagerhaltung <p>3. Kontrollbereich C</p> <ul style="list-style-type: none">- die Qualifikation und Tätigkeit für den Bereich A.1, A.2 oder B und die spezielle Erfahrung und Sachkenntnis für den Kontrollbereich C, z.B. durch Inspizierung von verschiedenen ökologischen Projekten in Drittländern mit Erstellung eines Kontrollberichts,- oder eine einjährige Erfahrung in der Qualitätssicherung beim Handel mit "Öko-Produkten" aus Drittländern,- oder eine einjährige verantwortliche Tätigkeit in der Auswertung von Berichten über Kontrollen von Betrieben im Drittland oder von Importeuren und- gute Kenntnisse der einschlägigen Rechtsvorschriften (insbesondere der EG-Öko-VO und des einschlägigen Zollrechts) und Normen sowie in EDV-gestützter Buchhaltung und Lagerhaltung. <p>2.2.1.4 Anforderungen an die Aneignung einer Kontrollkompetenz in einem zusätzlichen Kontrollbereich</p> <p>Im Hinblick auf die Gleichwertigkeit der Qualifikation ist es möglich, dass erfahrene Kontrolleurinnen oder Kontrolleure sich in einem zusätzlichen Kontrollbereich eine Kompetenz aneignen. Der Behörde ist hierüber eine Dokumentation der nachfolgend geforderten sorgfältigen Schulung und Einarbeitung in den neuen Kontrollbereich vorzulegen. Die Dokumentation ist in der Kontrollstelle in den Personalunterlagen aufzubewahren. Schulungen und begleitete Kontrollen können ggf. auch in anderen Kontrollstellen durchgeführt werden. Die Zustimmung der zuständigen Behörde erfolgt schriftlich.</p> <p>Die Kontrolleurin/der Kontrolleur muss folgende Voraussetzungen erfüllen:</p> <ul style="list-style-type: none">- erfolgreiche Tätigkeit im ursprünglichen Kontrollbereich A.1, A.2 oder B über die Dauer von wenigstens zwei Jahren oder wenigstens 40 nachgewiesenen vollständigen Kontrollen gemäß Anhang III der VO (EWG) 2092/91,- Teilnahme an Schulungsveranstaltungen, in denen das Kontrollverfahren sowie die Produktions- und Verarbeitungsverfahren im zusätzlichen Kontrollbereich Inhalt sind,- Begleitung eines/einer zugelassenen Kontrolleurs/Kontrolleurin an wenigstens 4 Kontrolltagen im neuen Kontrollbereich (mindestens drei begleitete Kontrollen für den Kontrollbereich C) innerhalb der letzten 12 Kalendermonate und Durchführung von wenigstens fünf Kontrollen im neuen Kontrollbereich (mindestens zwei für den Kontrollbereich C) unter Begleitung einer/eines für diesen Kontrollbereich zugelassenen Kontrolleurin/Kontrolleurs. Die Kontrollen werden
--	---

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Anforderungsprofil nach Lök-Leitlinien

	<p>im Anschluss von der Kontrollstelle zusammen mit der/dem begleitenden Kontrolleurin/Kontrolleur ausgewertet. Zur Erweiterung für den Kontrollbereich C muss in der beantragenden Kontrollstelle wenigstens eine Kontrolleurin/ ein Kontrolleur tätig sein, die/der ihre/seine Qualifikation im Kontrollbereich C durch Inspektionen in Drittländern außerhalb der EU oder mehrjähriger Erfahrung in der Qualitätssicherung beim Handel mit "Öko-Produkten" aus Drittländern nachgewiesen hat.</p>
fachliche Anforderungen	k.A.
Sprachliches Ausdrucksvermögen	k.A.
Persönliche Eigenschaften	k.A.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Anforderungsprofil nach Lök-Leitlinien

Objektivität	2.2.1.3 Besondere Anforderungen zur Sicherung der Objektivität, Neutralität und Unvoreingenommenheit (Anlage 3, Fbl. 9) Personen, die mit Kontrollaufgaben im Rahmen der EG-Öko-VO befasst sind, dürfen keine weiteren Tätigkeiten ausüben, die mit dem Erfordernis der Objektivität, der Neutralität und Unvoreingenommenheit unvereinbar sind. Hierunter fallen insbesondere: <ul style="list-style-type: none">- Tätigkeiten in herstellenden, verarbeitenden und vermarktenden Unternehmen, bei denen Interessenkollisionen auftreten können- Geschäftsführer- oder Vorstandstätigkeit bei einem Landes- oder Bundesverband des ökologischen Landbaus, sofern der zu kontrollierende Betrieb Mitglied dieses Verbandes ist.- Tätigkeiten als Beraterin bzw. Berater landwirtschaftlicher Betriebe und aufbereitender Unternehmen, sofern nicht eine klare regionale oder sachliche Trennung zwischen Kontrolle und Beratungstätigkeit vorgenommen wird.
Schulung	k.A.
Weiterbildung	k.A.
Bewertungen, Prüfungen	3.2 Überprüfung der Tätigkeit des Kontrollpersonals im Rahmen des Artikels 9 Absatz 6 EG-ÖKO-VO Nach der Zustimmung zum Einsatz wird die Kompetenz der Kontrollpersonen sowie deren Erfahrung und Zuverlässigkeit von der Behörde im Zuge von Kontrollbegleitungen risikoorientiert und stichprobenartig überprüft. Die Eignung und Verwendung des vorgelegten Standardkontrollprogrammes für den Kontrollvollzug gemäss Anhang III ist ebenfalls Gegenstand dieser Überprüfung. Die Behörde sieht vor, dass jährlich ein bestimmter Anteil an den in ihrem Zuständigkeitsbereich tätigen Kontrollpersonen zu begleiten ist. Auf Anforderung melden die Kontrollstellen der Behörde eine aktuelle Liste der beschäftigten Kontrolleure und die vorgesehenen Inspektionstermine zur Auswahl. Die Behörden können im Hinblick auf die Wirksamkeit und Objektivität der von den Kontrollstellen durchgeführten Kontrollen eine risikoorientierte und stichprobenartige Kontrolle der Kontrollunterlagen in den Unternehmen durchführen. Nach Überprüfung der Kontrollunterlagen im Unternehmen und nach einer Begleitung des Kontrollpersonals fertigt die Behörde einen Bericht an, der der Kontrollstelle zugeht. Bei Begleitungen des Kontrollpersonals soll dieser Bericht in der Regel Feststellungen enthalten zu <ul style="list-style-type: none">- dem Zeitaufwand für die Aktualisierung der Betriebsbeschreibung, für die Flächenerfassung, die Buchprüfung, die Überprüfung der Einhaltung von Auflagen, die Betriebsbesichtigung und die Flächenbegehung (hier auch Anteil der geprüften Flächen)

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Anforderungsprofil nach Lök-Leitlinien

	<ul style="list-style-type: none">- der Arbeitsweise des Kontrolleurs, insbesondere seiner fachlichen Kompetenz, der Kenntnis der EG-Öko-VO, der kritischen Kontrolldurchführung, der Anwendung der Arbeitsanweisungen und des objektiven Kontrollvollzugs zur Eignung des Standardkontrollprogramms.
Zulassungsverfahren	<p>2.2.1.5 Verfahren zur Prüfung und zum Einsatz von Kontrollpersonal</p> <p>Die Kontrollstelle legt die Formblätter 7 bis 8 der Anlage 3, die dazugehörigen Zeugnisse und Qualifikationsnachweise und einen Fragebogen bezüglich der Objektivität der Kontrolleurin bzw. des Kontrolleurs (Neutralitätsfragebogen in Anlage 6) der Behörde im Sitzland vor oder, sofern dort kein Einsatz vorgesehen ist, einer Behörde, in deren Zuständigkeitsbereich der Einsatz vorgesehen ist.</p> <p>Nach Zustimmung durch die zuerst prüfende Behörde legt die Kontrollstelle die Formblätter 7 bis 8 (ohne Anlagen), den Erstbescheid und den "Neutralitätsfragebogen" den anderen Behörden, in deren Zuständigkeitsbereich ein Einsatz vorgesehen ist, als Grundlage für deren Zustimmung vor. Falls diesen Behörden die vorgelegten Unterlagen für eine eigene Entscheidung nicht ausreichen, legt die Kontrollstelle die weiteren erforderlichen Unterlagen vor.</p>
Zuständig für die Zulassung	k.A.

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

7.2 Tätigkeitsanalysen

7.2.1 Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – *Imkerei*

Tabelle 23: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – *Imkerei*

Der Begriff „Betriebsmittel“ wird in folgender Tabelle als Sammelbegriff für Pflanzenschutzmittel, Düngemittel, Lagerschutzmittel, Desinfektionsmittel und Saatgut verwendet. Futtermittel fallen nicht unter diesen Sammelbegriff.

Inspektionsbereich Imkerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderung Branche	Fachliche Anforderung EU- VO	Methode
Vorbereitung	Terminplanung und Terminvereinbarung Durchsicht der Kontrollakte		Art. 8 und Art. 9 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten und Prüfung der Dokumentation	Prüfung und Vervollständigung der Ersterhebung auf Vollständigkeit und Aktualität, ggf. Vervollständigung Prüfung der Aufzeichnungen über Völkerbewegungen im kontrollrelevanten Zeitraum (Wanderplan und Heimatstände)	Kenntnis der gängigen Wandergebiete	Anhang I, Teil C, Abs. 4.1 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 3 und 4 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt A.2, Abs. 1 und 4	Befragung Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Imkerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderung Branche	Fachliche Anforderung EU- VO	Methode
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten und Prüfung der Dokumentation	Prüfung der Art und Menge und der Zulässigkeit der eingesetzten Futtermittel (Zucker, ab 24.4.2002 nur Biozucker)	Kenntnisse der Bezugsquellen von Biozucker und des üblichen Winterverbrauchs bei Belassen von umfangreichen Honig- und Pollenvorräten, Kenntnis der am Standort üblichen Trachtzeitpunkte (hier besonders Frühjahrstracht wegen Zuckerrücklage)	Anhang I, Teil C, Abs. 5	Berechnung der Zukaufsmengen und Abgleich mit dem Verbrauch
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten und Prüfung der Dokumentation	Prüfung der Art und Menge der eingesetzten Betriebsmittel Prüfung der ordnungsgemäßen und vollständigen Erfassung des Zukaufs von Behandlungs-, Beruhigungs- und Desinfektionsmitteln Prüfung der Herkunft und Qualität des zugekauften Wachses	Kenntnisse über die wichtigsten Behandlungs-, Beruhigungsmittel und Desinfektionsmittel (Anwendungsverfahren, Anwendungszeitpunkte, Konzentrationen, Wirkungsweise) und deren potenziellen Bezugsquellen, Kenntnisse über die Mengen von benötigtem Wachs zur Mittelwandherstellung nach Beutentyp	Anhang I, Teil C, Abs. 6 und 8,	Befragung und Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Imkerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderung Branche	Fachliche Anforderung EU- VO	Methode
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten und Prüfung der Dokumentation	Prüfung der Betriebsdokumentation	Kenntnisse der gesetzlichen Mindestanforderungen an die Dokumentation Kenntnisse der wichtigsten Maßnahmen/Aktivitäten in einer Imkerei (Zeitpunkte, Häufigkeit)	Anhang I, Teil C Abs. 7.6 und 7.8 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt A.2, Abs. 1, 3, 4 und 5	Befragung und Dokumentenprüfung Bestandsbuch, Wanderbuch, Behandlungsbuch Fragestellung: sind alle Bestandsveränderungen, Behandlungen, Wanderaktivitäten, Fütterungen erfasst?
Verarbeitung Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten und Prüfung der Dokumentation	Prüfung der Sortimentsliste und der Rezepturen Beurteilung der Zulässigkeit von Verarbeitungsverfahren, Zutaten sowie Zusatz- und Hilfsstoffen	Kenntnisse der wichtigsten Verarbeitungsschritte und Methoden für Honig und die Herstellung von Met Sicherer Umgang mit den Kennzahlen für Honig (Wassergehalt, Sortenreinheit, Kristallisationswerte, Ausbeuten) Kenntnisse über die gesetzlichen Vorgaben (Honigverordnung) über den Umgang mit Honig, Anforderungen an die Sortenreinheit und Voraussetzungen für die Verkehrsfähigkeit von Honig	Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7, 10 Anhang VI	Befragung bzw. Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Imkerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderung Branche	Fachliche Anforderung EU- VO	Methode
		Kenntnisse in Anforderung an die Honigqualität (sowie der Probenahme für Honig)		
Betriebsrundgang Besichtigung der Standplätze und Bienenstöcke	Prüfung, ob alle Beuten und Bienenvölker eindeutig identifizierbar sind Prüfung der Haltungspraktiken und Behandlungen	Kenntnisse in der Beurteilung des potenziellen Ertagpotentials der Völker Kenntnisse über Standortansprüche von Bienenvölkern, der jahreszeitliche Wanderbewegungen von Imkern, der wichtigsten Haupttrachtgebiete und Wanderzeitpunkte für die einzelnen Gebiete Kenntnisse der Materialien und Behandlungsmittel für den Bau von Bienenstöcken Kenntnisse der üblichen Haltungspraktiken für Bienenvölker und Fähigkeit die Anwendung unzulässiger Praktiken zu erkennen wie (z.B. das Beschneiden von Flügeln) Kenntnisse in der Probenahme von Wachs bei Verdacht auf unerlaubten Varroazideinsatz	Anhang I, Teil C Abs. 4, 6, 7 und 8 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt A.2, Abs. 2, 3, 4	Abgleich Bienenbestand mit Dokumentation hinsichtlich Anzahl und Identifizierbarkeit Sichtprüfung ob Hinweise auf die Anwendung unzulässiger Praktiken und Behandlungsmittel erkennbar sind. Ggf. Probenahme bei Verdacht auf unerlaubten Varroazideinsatz

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Imkerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderung Branche	Fachliche Anforderung EU- VO	Methode
Betriebsrundgang Futtermittelagerung	Prüfung, ob Lagerung sachgerecht ist und ob nur erlaubte und dokumentierte Futtermittel gelagert sind Prüfung der Kennzeichnung am Gebinde/ Lagerplatz	Erkennen der verwendeten Futtermittel Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang I, Teil C, Abs. 5 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 8	Etiketten- und Lieferscheinprüfung Ggf. Mengenerfassung und Inventur Abgleich mit Buchprüfung Ggf. Probennahme
Betriebsrundgang Lagerung der Beuten- und Bienen-Behandlungsmittel		Kenntnisse der zulässigen Behandlungsverfahren und Applikationstechniken Kenntnisse über ordnungsgemäße Wabenhygiene Kenntnisse der je nach angefallener Erntemenge benötigten Honigaufsätze Kenntnisse in der Probenahme von Wachs bei Verdacht auf unerlaubten Varroazideinsatz	Anhang I, Teil C, Abs. 6 und 8 Anhang II, Teil B, Abs. 2 Anhang II Teil E	Varroabehandlungsapplikatoren erfassen und mit Völkeranzahl abgleichen Honigaufsätze erfassen und mit Völkerzahl und Erträgen pro Tracht abgleichen Etiketten- und Lieferscheinprüfung Ggf. Mengenerfassung und Inventur Abgleich mit Buchprüfung Ggf. Probenahme

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Imkerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderung Branche	Fachliche Anforderung EU- VO	Methode
Betriebsrundgang Prüfung der Lagerung Erzeugnisse	Prüfung, ob Lagerung sachgerecht ist und ob nur erlaubte und dokumentierte Erzeugnisse gelagert sind Prüfung der Kennzeichnung Prüfung von Lagerbüchern Prüfung, ob Trennung verschiedener Produktqualitäten und deren Kennzeichnung ausreichend ist	Kenntnisse der gesetzlichen Anforderungen and die Lagerung von Honig Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Art. 5, Abs. 1, 3, 5 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7, 8 und 10	Befragung und Sichtprüfung Abgleich mit Betriebsdokumentation Mengenerfassung und Inventur Ggf. Probennahme
Betriebsrundgang Verkauf	Prüfung der nachvollziehbaren Trennung beim Angebot von Waren verschiedener Qualitäten Prüfung der Deklaration Prüfung der Warenpräsentation und eindeutige Trennung verschiedener Produktqualitäten	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7 und 10	Sichtprüfung der Produktdeklaration auf Etiketten und Verkaufsschildern Sichtprüfung der Warenpräsentation und eindeutige Trennung verschiedener Produktqualitäten

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Imkerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderung Branche	Fachliche Anforderung EU- VO	Methode
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung der betrieblichen Buchführung Prüfung der ordnungs- gemäßen und vollständigen Erfassung des Betriebsmittel- Futtermittel- und Waren- zukaufs Prüfung der ordnungsge- mäßigen Deklaration von Zukaufsware Prüfung der Lieferantenliste und der Zertifikate der Lieferanten	Kenntnisse über die wichtigsten Betriebsmittel und Futtermittel und deren potenziellen Bezugsquellen Grundkenntnisse in den Bereichen Betriebswirtschaft, Buchhaltung und EDV	Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6	Befragung und Dokumentenprüfung
Buchprüfung Warenausgang	Prüfung der betrieblichen Buchführung Prüfung der ordnungs- gemäßen und vollständigen Erfassung des Waren- ausgangs Prüfung der ordnungs- gemäßen Deklaration von Verkaufsware	Grundkenntnisse in den Bereichen Betriebswirtschaft, Buchhaltung und EDV	Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6	Befragung und Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Imkerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderung Branche	Fachliche Anforderung EU-VO	Methode
Plausibilitätsprüfung der Warenströme	Warenflussberechnung	Kenntnisse der Durchschnittserträge und Ausbeuten bei der Aufbereitung der Bienenprodukte, Kenntnis bzw. der im kontrollrelevanten Zeitraum durchschnittlichen Ertragspotentiale der wichtigsten Wandergebiete (Wald, Heide, Linde, Akazie, Edelkastanie, Sonnenblume, etc.)	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6	Befragung und Dokumentenprüfung Erfassung der Produktions- und Zukaufsmengen, des Verkaufs und der Weiterverwendung der Produkte im eigenen Betrieb
Überprüfung der Umsetzung von Auflagen	Prüfung, ob erteilte Auflagen umgesetzt wurden	Beurteilungsvermögen hinsichtlich der Bewertung vorgenommener bzw. unterbliebener Maßnahmen	Art. 9, insbesondere Abs. 7,a und 12, c	Abgleich mit Inspektionsergebnis des Vorjahres
Abschlussbericht	Erstellung eines Abschlussberichtes, in dem die wichtigsten Sachverhalte sowie deren Bewertung zusammengefasst werden		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	Präzise Darstellung der erhobenen Sachverhalte Nachvollziehbare Dokumentation mit relevanten Unterlagen
Abschlussbesprechung	Besprechung und Erläuterung der im Inspektionsbericht festgestellten Sachverhalte sowie Erteilung sofort umzusetzender Auflagen			Objektive Darstellung und Bewertung der Sachverhalte Ggf. nach Risikobewertung Erteilung von Auflagen

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

7.2.2 Inspektion Futtermittelhersteller

Tabelle 24: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion *Futtermittelhersteller*

Derzeit gibt es noch keine gesetzliche Grundlage für die Kontrolle der Futtermittelherstellung. Es existiert bisher lediglich ein Entwurf einer EU-Verordnung für diesen Kontrollbereich. In der Spalte „Fachliche Anforderungen EU-VO“ wird deshalb auf die Anforderungen der EU-VO 2092/91 an Futtermittel verwiesen. Die Beschreibung der Tätigkeit und der fachlichen Anforderungen wurden aus der derzeit üblichen Praxis der Kontrolle und Zertifizierung von Ökofuttermittelherstellern durch Öko-Kontrollstellen abgeleitet.

Inspektionsbereich Futtermittelhersteller	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Vorbereitung	Terminplanung und Terminvereinbarung Durchsicht der Kontrollakte			
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten und Prüfung der Dokumentation	Prüfung und Vervollständigung der Ersterhebung auf Vollständigkeit und Aktualität, ggf. Vervollständigung			Befragung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten und Prüfung der Dokumentation	Prüfung der Sortimentsliste	Kenntnisse Futtermittelrecht		Befragung bzw. Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten und Prüfung der Dokumentation	Prüfung der Rezepturen, Beurteilung der Zulässigkeit von Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffen etc.	Kenntnis von Standardrezepturen und wichtigen Faustzahlen Kenntnisse im Futtermittelrecht	Anhang I, Teil B, Abs. 4.4, 4.5, 4.8, 4.10, 4.13 bis 4.18 Anhang II Teil C und D	Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Futtermittelhersteller	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten und Prüfung der Dokumentation	Erstellen einer Liste der benötigten Rohstoffe, Vormischungen etc.	Kenntnis der gängigen Zutaten sowie Hilfs- und Zusatzstoffe Kenntnisse im Futtermittelrecht	Anhang I, Teil B, Abs. 4.4, 4.5, 4.8, 4.10, 4.13 bis 4.18 Anhang II Teil C und D	Befragung bzw. Dokumentenprüfung
Betriebsrundgang Warenannahme	Prüfung des ordnungsgemäßen Transports	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist		Prüfung von Plomben Prüfung von Transportgenehmigungen
Betriebsrundgang Warenannahme	Prüfung der Warenannahme-Prozedur	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist		Prüfung der Qualitätskontrolle bei der WA, Lieferscheinkontrolle, Mengenkontrolle, Sichtprüfung Musterabgleich, Rückstellproben, Warteneingansanalysen, Verwechslungsmöglichkeiten bei der Einlagerung
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung der Deklaration der Rohware Prüfung der Kennzeichnung der Silozellen	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7 und 10 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 5 und ggf. 4	Praktische Prüfung der Kennzeichnung am Gebinde und an den Lagerzellen/ Steuer- einrichtungen während des Betriebsrundgangs
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung der nachvollziehbaren Trennung zwischen versch. Herkünften, z. B. A/ U Ware	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio-Rohware eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Futtermittelhersteller	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung, ob die benötigten Rohstoffe in entsprechender Qualität vorhanden sind		Art. 5, Abs. 3	Abarbeiten der erstellten Rohstoffliste
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung der Kennzeichnung von Restmengen, Retouren, Fehlproduktionen	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist		Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Restmengen und Retouren eindeutig erkennen und ist deren Verwendung eindeutig geregelt und dokumentiert?
Betriebsrundgang Produktion	Beurteilung der Zulässigkeit von Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffen etc.	Kenntnisse im Futtermittelrecht	Anhang I, Teil B, Abs. 4.4, 4.5, 4.8, 4.10, 4.13 bis 4.18 Anhang II Teil C und D	Etikettenprüfung. Die Kennzeichnung am Gebinde liefert oft wichtige Hinweise auf die Eigenschaften bestimmter Zutaten, Zusatz- oder Hilfsstoffe und damit auf deren Zulässigkeit gemäß VO
Betriebsrundgang Produktion	Prüfung, ob die verwendeten Hilfsstoffe mit den angegebenen übereinstimmen (Hersteller, genaue Bezeichnung)			Die genaue Produktbezeichnung und der Hersteller müssen mit z.B. einer vorgelegten GVO-Erklärung oder einer Produktspezifikation übereinstimmen

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Futtermittelhersteller	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Produktion	Prüfung der Herstellungsverfahren und der nachvollziehbaren Trennung zwischen der Verarbeitung versch. Herkünfte	Beurteilungsvermögen hinsichtlich der erforderlichen Dokumentation von z.B. Produktionsreihenfolge, Reinigung, Leerlaufen, Spülchargen und ähnlichen Maßnahmen Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist		Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio-Rohware während der Verarbeitung eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?
Betriebsrundgang Produktion	Prüfung der Herstellungsverfahren auf Abweichungen von der deklarierten Rezeptur anhand der Produktionsprotokolle	Beurteilungsvermögen hinsichtlich der erforderlichen Dokumentation, Kenntnis verschiedener Dokumentations-systeme (z.B. EDV-Mischerprotokolle) Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist		Fragestellung: wurden die deklarierten Futtermittel auch tatsächlich entsprechend der Rezeptur hergestellt? Sind Veränderungen der Rezeptur dokumentiert?
Betriebsrundgang Lagerung Fertigprodukte	Prüfung der nachvollziehbaren Trennung beim Angebot bzw. Transport von Waren versch. Herkünfte	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist		Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio-Fertigware im eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Futtermittelhersteller	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Lagerung Fertigprodukte	Prüfung, ob Fertigware korrekt gekennzeichnet ist	Kenntnisse der Anforderungen des Futtermittelrechts und der EU- VO an die Deklaration		Prüfung der Deklaration im Verkaufsraum
Betriebsrundgang Lagerschutz	Erheben des betrieblichen Lagerschutzes Erheben des Umgangs mit Bio-Waren	Kenntnis von Lagerschutzmitteln und deren Persistenz Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Erwägungsgründe vom 24.06.91, Absatz 9 Art. 5, Abs. 3 d) Anhang VI, B	Prüfung, ob Lagerschutzmittel in die Bio - Produktion eingetragen werden können
Betriebsrundgang Probennahme	Korrekte Probennahme nach Futtermittelrecht	Marktkenntnis zur Auswahl kritischer Rohwaren Kenntnis der Probennahme - Verordnung und im Futtermittelrecht Kenntnis der Zulässigkeit von Abweichungen Kenntnis der zur Analyse benötigten Mengen		Herausfinden von kritischen Stoffen, gezielte Auswahl der beprobten Waren
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung, ob bezogene Rohware ordnungsgemäß deklariert ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung der Lieferantenliste und der Zertifikate der Lieferanten	Kenntnis des Marktes	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Futtermittelhersteller	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung, ob alle benötigten Rohstoffe in entsprechender Qualität bezogen wurden		Art. 5, Abs. 3	Abarbeiten der erstellten Rohstoffliste
Buchprüfung Warenausgang	Prüfung, ob Fertigware korrekt deklariert ist.			Prüfung auf Vollständigkeit der Angaben
Buchprüfung Warenausgang	Prüfung, ob die Deklaration mit den vorgelegten und produzierten Rezepturen übereinstimmt	Anforderungen des Futtermittelrechts		Abgleich der Deklarationen mit den Rezepturen, wurden Änderungen der Rezepturen deklariert
Buchprüfung Warenflussprüfung	Erfassung der im Inspektionszeitraum hergestellten Bioware	Kenntnis und Erfahrung mit den üblichen saisonalen und betriebsüblichen Produktionsschwankungen Grundkenntnisse in den Bereichen Betriebswirtschaft, Buchhaltung und EDV		Erhebung der Produktionszahlen auf Grundlage vorgelegter Aufzeichnungen (handschriftliches Produktionstagebuch, Warenausgangsrechnungen, Artikelstatistik u.ä.)

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Futtermittelhersteller	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Buchprüfung Warenflussprüfung	Prüfung der vorgelegten Unterlagen zum Warenfluss	Grundkenntnisse in den Bereichen Betriebswirtschaft, Buchhaltung und EDV		Abgleich mit Rechnungen zum Wareneingang und Warenausgang Prüfung auf Mengen und auf Vollständigkeit der WA – Belege (z.B. .Stichprobe 1 Monat) Prüfung der in der Artikelstatistik verwendeten Rezepturen mit den deklarierten und den produzierten Rezepturen. Wurden Abweichungen und Änderungen in der Artikelstatistik erfasst?
Buchprüfung Warenflussprüfung	Prüfung der Inventurunterlagen	Kenntnis der Probleme bei der Erfassung von Warenbeständen, Schwund, Verderb usw.		Fragestellung: Wurden Waren- bestände tatsächlich körperlich und nicht nur rechnerisch erfasst? Wurde die Inventur bei der Warenflussrechnung berücksichtigt?
Buchprüfung Warenflussprüfung	Prüfung, ob die Hauptrohstoffe und stichprobenweise ausgewählte kritischer Rohstoffe in ausreichender Menge eingekauft wurden	Sicherer Umgang mit Kennzahlen und prozentualen Anteilen		Vergleich der eingekauften Rohwaren mit dem errechneten Bedarf

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Futtermittelhersteller	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Buchprüfung Warenflussprüfung	Prüfung, ob Hauptrohstoffe für die entsprechenden Tagesproduktionen verfügbar waren	Kenntnis der Probleme von Finanzbuchhaltungen bei der Mengenerfassung		Vergleich der eingekauften Rohware mit dem Bedarf im Zeitablauf Prüfen, ob immer genügend Rohware für die Produktionen vorhanden war
Buchprüfung Warenflussprüfung	Beurteilung, ob die Dokumentation des Warenflusses zur Prüfung ausreicht	Kenntnis der Dokumentationen verschiedener Betriebe Kenntnis von Ablagesystemen in der Buchhaltung		Verbesserungsvorschläge machen, z.B. monatliche Bilanzierung des Warenflusses, häufigere Inventuren, Angabe von Lieferdatum/bzw. Produktionsdatum statt/ ergänzend zum Rechnungsdatum
Prüfung der Qualitätssicherung	Erheben des konv. Sortiments, erstellen einer Liste kritischer Stoffe	Kenntnisse über kritische Stoffe in Konv. Futtermitteln		Prüfung des gesamten Sortimentes auf für die Bioproduktion kritische Stoffe
Prüfung der Qualitätssicherung	Erheben von Anlagedaten (Verschleppungsgutachten) Einordnung der Bio – Futtermittel in die betriebliche Kontaminationsmatrix	Kenntnis von QS – Systemen, Kenntnis von Verschleppungswegen und –Werten		Abgleich der Wege bei der Verschleppungsprüfung mit dem Weg der Bio-Produkte Festlegen von Maßnahmen zur Verhinderung von Verschleppungen kritischer Stoffe

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Futtermittelhersteller	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Prüfung der Qualitätssicherung	Überprüfung der Implantation der Anforderungen der Bio – VO in das betriebliche QS - System	Kenntnis von QS Systemen und QS - Handbüchern		Fragestellung: Gibt es Anweisungen zum Umgang mit Bio-Waren? Gibt es Schulungen zum Umgang mit Bio-Waren? Sind diese dokumentiert?
Überprüfung der Umsetzung von Auflagen	Prüfung, ob erteilte Auflagen umgesetzt wurden	Beurteilungsvermögen hinsichtlich der Bewertung vorgenommener bzw. unterbliebener Maßnahmen		Abgleich mit Inspektionsergebnis des Vorjahres
Abschlussbericht	Erstellung eines Abschlussberichtes, in dem die wichtigsten Sachverhalte sowie deren Bewertung zusammengefasst werden			Präzise Darstellung der erhobenen Sachverhalte Nachvollziehbare Dokumentation mit relevanten Unterlagen
Abschlussbesprechung	Besprechung und Erläuterung der im Inspektionsbericht festgestellten Sachverhalte sowie Erteilung sofort umzusetzender Auflagen	Kenntnisse in Gesprächsführung Vermögen und Bereitschaft, festgestellte Verstöße und gemachte Auflagen plausibel zu begründen		Objektive Darstellung und Bewertung der Sachverhalte Ggf. nach Risikobewertung Erteilung von Auflagen Erläuterung von Konsequenzen bei Verstößen

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

7.2.3 Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – *Abpacker*

Tabelle 25: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – *Abpacker*

Inspektionsbereich Abpacker	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Vorbereitung	Terminplanung und Terminvereinbarung Durchsicht der Kontrollakte		Art. 8 und Art. 9 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung des Betriebsbogens auf Vollständigkeit und Aktualität		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 3 und 4 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 1	Befragung Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung der Sortimentsliste		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Befragung bzw. Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Erfassung, in welchen Betriebsbereichen welche Aufzeichnungen über Warenbewegung und Abpackung geführt werden	Kenntnis der gängigen Praxis und der Anforderungen eines QS-Systems Grundkenntnisse im EDV- Bereich	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3	

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Abpacker	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Erfassung, welche Maßnahmen zur Qualitätssicherung ergriffen werden, insbesondere Eigenkontrollprogramme, Probenahmen, Dokumentation von Beschwerden und Reklamationen	Kenntnis der gängigen Praxis und der Anforderungen eines QS-Systems	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Befragung Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Erfassung, welche Maßnahmen zum Lagerschutz bzw. zur Schädlingsbekämpfung durchgeführt werden	Kenntnis der gebräuchlichen Präparate und Wirkstoffe sowie deren Anwendung	Erwägungsgründe vom 24.06.91, Absatz 9 Art. 5, 3, d Anhang VI, B	Fragestellung: Ist eine Kontamination von Bio-Ware durch entsprechende Maßnahmen sicher ausgeschlossen?
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung der Kennzeichnung der Rohware bzw. der Lagerplätze oder Silos und der sachgemäßen Lagerung Prüfung der Dokumentation der Wareneingangsprüfung Prüfung der Warenerfassungs- bzw. Transportmaßnahmen	Erkennen der gängigen Produkte, Kenntnis des Marktes Kenntnis der üblichen und sachgemäßen Praxis	Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 5 und ggf. 4 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Praktische Prüfung der Kennzeichnung an Lagerplätzen bzw. in der Betriebs-EDV Praktische Prüfung der Kennzeichnung am Gebinde
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Erfassung, welche Maßnahmen ergriffen werden, wenn Zweifel an der ökologischen Qualität der bezogenen Rohware auftauchen		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 9	Befragung Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Abpacker	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung der nachvollziehbaren Trennung zwischen verschiedenen Qualitäten Prüfung der Aufzeichnungen zu Warenbewegung	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio-Rohware eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?
Betriebsrundgang Abpackung	Prüfung der Kennzeichnung der Rohstoffe in produktionsnahen Zwischensilos u.ä.	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio-Rohware eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?
Betriebsrundgang Abpackung	Prüfung der nachvollziehbaren Trennung zwischen der Abpackung verschiedener Qualitäten Prüfung der vorliegenden Verfahrensanweisungen zur Chargentrennung und Reinigung Prüfung der vorliegenden Aufzeichnungen zu Warenbewegungen	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist Ggf. Kenntnis der Anforderungen eines QS-Systems	Beurteilungsvermögen, was gemäß VO zulässig ist.	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio-Rohware und Bio-Fertig-Produkte während und nach der Verpackung eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?
Betriebsrundgang Fertigwarenlager	Prüfung der nachvollziehbaren Trennung beim Angebot von Waren verschiedener Qualitäten	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann der Empfänger der Ware, im Normalfall der Kunde, die ökologischen Produkte eindeutig als solche erkennen und ist die Abgrenzung zu konventionellen Produkten ausreichend?

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Abpacker	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Fertigwarenlager	Prüfung, ob Fertigware ordnungsgemäß gekennzeichnet ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Prüfung der Deklaration im Verkaufsraum
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung, ob lose Rohware mit ausreichenden Begleitpapieren angeliefert wird bzw. ob bezogene Rohware gemäß den Anforderungen der VO deklariert ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung der Lieferantenliste und der Zertifikate der Lieferanten	Kenntnis des Marktes sowie nationaler und relevanter internationaler Kontrollstellen	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Warenausgang	Prüfung, ob Fertigware gemäß den Anforderungen der VO deklariert ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Warenflussprüfung	Erfassung der im Inspektionszeitraum abgepackten Biowaren Prüfung der Aufzeichnungen zu Warenbewegungen	Kenntnis und Erfahrung mit den üblichen saisonalen und betriebsüblichen Schwankungen Kenntnis der branchenüblichen Aufzeichnungsarten Vertrautheit mit Grundbegriffen der allgemeinen EDV	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6	Erhebung der Produktionszahlen auf Grundlage vorgelegter Aufzeichnungen (Anlieferungsprotokolle, Abpackprotokolle, Warenausgangsrechnungen, Artikelstatistik u.ä.)

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Abpacker	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Buchprüfung Warenflussprüfung	Prüfung, ob die Rohstoffe in ausreichender Menge eingekauft wurden	Betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse Sicherer Umgang mit Standardausbeuten, prozentualen Anteilen und Standard-Materialbedarfen	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6 Art. 5, Abs. 3	Vergleich der eingekauften Rohwaren mit dem errechneten Bedarf
Überprüfung der Umsetzung von Auflagen	Prüfung ob erteilte Auflagen umgesetzt wurden	Beurteilungsvermögen hinsichtlich der Bewertung vorgenommener bzw. unterbliebener Maßnahmen	Art. 9, insbesondere Abs. 7,a und 12, c.	Abgleich mit Inspektionsergebnis des Vorjahres
Abschlussbericht	Erstellung eines Abschlussberichtes, in dem die wichtigsten Sachverhalte sowie deren Bewertung zusammengefasst werden		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	Präzise Darstellung der erhobenen Sachverhalte Nachvollziehbare Dokumentation mit relevanten Unterlagen
Abschlussbesprechung	Besprechung und Erläuterung der im Inspektionsbericht festgestellten Sachverhalte sowie Erteilung sofort umzusetzender Auflagen			Objektive Darstellung und Bewertung der Sachverhalte Ggf. nach Risikobewertung Erteilung von Auflagen

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

7.2.4 Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – *Handwerkliche Bäckerei*

Tabelle 26: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – *Handwerkliche Bäckerei*

Inspektionsbereich Handwerkliche Bäckerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Vorbereitung	Terminplanung und Terminvereinbarung Durchsicht der Kontrollakte		Art. 8 und Art. 9 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung des Betriebsbogens auf Vollständigkeit und Aktualität		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 3 und 4 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 1	Befragung Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung der Sortimentsliste		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Befragung bzw. Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung der Rezepturen, Beurteilung der Zulässigkeit von Zutaten sowie Zusatz- und Hilfsstoffen Erstellen einer Liste der benötigten Rohstoffe etc.	Kenntnis branchenüblicher Standardrezepturen und wichtiger Faustzahlen (vorgeschriebener Anteil namensgebender Zutaten, Teigausbeute, u.ä.) Kenntnis der gängigen Zutaten sowie Hilfs- und Zusatzstoffe	Art. 5, Abs. 3 Anhang VI	Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Handwerkliche Bäckerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Erfassung, welche Maßnahmen zum Lagerschutz bzw. zur Schädlingsbekämpfung durchgeführt werden	Kenntnis der gebräuchlichen Präparate und Wirkstoffe sowie deren Anwendung	Erwägungsgründe vom 24.06.91, Absatz 9 Art. 5, 3, d Anhang VI, B	Fragestellung: Ist eine Kontamination von Bio-Ware durch entsprechende Maßnahmen sicher ausgeschlossen?
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung der Kennzeichnung der Rohware und der sachgemäßen Lagerung Prüfung der Dokumentation der Wareneingangsprüfung	Erkennen der gängigen Zutaten und Hilfs- und Zusatzstoffe Kenntnis der üblichen und sachgemäßen Praxis	Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 5 und ggf. 4 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Praktische Prüfung der Kennzeichnung am Gebinde während Betriebsrundgang
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Erfassung, welche Maßnahmen ergriffen werden, wenn Zweifel an der ökologischen Qualität der bezogenen Rohware auftauchen		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 9	Befragung Dokumentenprüfung
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung der nachvollziehbaren Trennung zwischen verschiedenen Qualitäten	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio-Rohware eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Handwerkliche Bäckerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung, ob die benötigten Rohstoffe in entsprechender Qualität vorhanden sind		Art. 5, Abs. 3	Abarbeiten der erstellten Rohstoffliste
Betriebsrundgang Produktion	Prüfung der Kennzeichnung der Rohstoffe in Tagesbehältern u.ä.	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio-Rohware eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?
Betriebsrundgang Produktion	Beurteilung der Zulässigkeit von Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffen etc.		Art. 5, Abs. 3 Anhang VI	Etikettenprüfung. Die Kennzeichnung am Gebinde liefert oft wichtige Hinweise auf die Eigenschaften bestimmter Zutaten, Zusatz- oder Hilfsstoffe und damit auf deren Zulässigkeit gemäß VO
Betriebsrundgang Produktion	Prüfung der Verarbeitungsverfahren und der nachvollziehbaren Trennung zwischen der Verarbeitung verschiedener Qualitäten	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio-Rohware, Bio-Halbfertig-Ware und Bio-Fertigprodukte während und nach der Verarbeitung eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Handwerkliche Bäckerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Verkaufsstelle	Prüfung der nachvollziehbaren Trennung beim Angebot von Waren verschiedener Qualitäten Ggf. Prüfung der Anforderungen an den Transport von (insbesondere losen) Bio-Waren	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann der Empfänger der Ware, im Normalfall der Kunde, die ökologischen Produkte eindeutig als solche erkennen und ist die Abgrenzung zu konventionellen Produkten ausreichend?
Betriebsrundgang Produktion	Prüfung, ob Fertigware ordnungsgemäß gekennzeichnet ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Prüfung der Deklaration im Verkaufsraum
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung, ob bezogene Rohware gemäß den Anforderungen der VO deklariert ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung der Lieferantenliste und der Zertifikate der Lieferanten	Kenntnis des regionalen Marktes	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung, ob alle benötigten Rohstoffe in entsprechender Qualität bezogen wurden		Art. 5, Abs. 3	Abarbeiten der erstellten Rohstoffliste

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Handwerkliche Bäckerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Buchprüfung Warenausgang	Prüfung, ob Fertigware gemäß den Anforderungen der VO deklariert ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Warenflussprüfung	Erfassung der im Inspektionszeitraum hergestellten Biowaren	Kenntnis und Erfahrung mit den üblichen saisonalen und betriebsüblichen Produktionsschwankungen Kenntnis der branchenüblichen Aufzeichnungsarten Vertrautheit mit Grundbegriffen der allgemeinen EDV	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6	Erhebung der Produktionszahlen auf Grundlage vorgelegter Aufzeichnungen (handschriftliches Produktionstagebuch, Warenausgangsrechnungen, Artikelstatistik u.ä.)
Buchprüfung Warenflussprüfung	Prüfung, ob die Hauptrohstoffe und stichprobenweise ausgewählte kritischer Rohstoffe in ausreichender Menge eingekauft wurden	Betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse Sicherer Umgang mit Kennzahlen wie Teigausbeute und Gebäckausbeute, prozentualen Anteilen und Standard-Materialbedarfen Kenntnis des üblichen Verbrauchs bestimmter, normalerweise gewichtsmäßig nicht erfasster Zutaten, wie Staubmehl oder Material zum Bestreuen von Backwaren	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6 Art. 5, Abs. 3	Vergleich der eingekauften Rohwaren mit dem errechneten Bedarf

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Handwerkliche Bäckerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Überprüfung der Umsetzung von Auflagen	Prüfung, ob erteilte Auflagen umgesetzt wurden	Beurteilungsvermögen hinsichtlich der Bewertung vorgenommener bzw. unterbliebener Maßnahmen	Art. 9, insbesondere Abs. 7,a und 12, c.	Abgleich mit Inspektionsergebnis des Vorjahres
Abschlussbericht	Erstellung eines Abschlussberichtes, in dem die wichtigsten Sachverhalte sowie deren Bewertung zusammengefasst werden		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	Präzise Darstellung der erhobenen Sachverhalte Nachvollziehbare Dokumentation mit relevanten Unterlagen
Abschlussbesprechung	Besprechung und Erläuterung der im Inspektionsbericht festgestellten Sachverhalte sowie Erteilung sofort umzusetzender Auflagen			Objektive Darstellung und Bewertung der Sachverhalte Ggf. nach Risikobewertung Erteilung von Auflagen

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

7.2.5 Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 - *Handwerkliche Fleischerei*

Tabelle 27: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 - *Handwerkliche Fleischerei*

Inspektionsbereich Handwerkliche Fleischerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Vorbereitung	Terminplanung und Terminvereinbarung Durchsicht der Kontrollakte		Art. 8 und Art. 9 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung des Betriebsbogens auf Vollständigkeit und Aktualität		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 3 und 4 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 1	Befragung Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung der Sortimentsliste		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Befragung bzw. Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung der Rezepturen, Beurteilung der Zulässigkeit von Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffen etc. Erstellen einer Liste der benötigten Rohstoffe etc.	Kenntnis branchenüblicher Standardrezepturen und wichtiger Faustzahlen (Einsatz Eis/Wasser, Einsatz Gewürze oder Gewürzmischungen u.a.) Kenntnis der gängigen Bio- Gewürze sowie Hilfs- und Zusatzstoffe	Art. 5, Abs. 3 Anhang VI, Allgemeine Grundsätze und Teil C	Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Handwerkliche Fleischerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Erfassung, welche Maßnahmen zum Lagerschutz bzw. zur Schädlingsbekämpfung durchgeführt werden	Kenntnis der gebräuchlichen Präparate und Wirkstoffe sowie deren Anwendung	Erwägungsgründe vom 24.06.91, Absatz 9 Art. 5, 3, d Anhang VI, B	Fragestellung: Ist eine Kontamination von Bio-Ware durch entsprechende Maßnahmen sicher ausgeschlossen?
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung der Kennzeichnung der Rohware und der sachgemäßen Lagerung Prüfung der Dokumentation der Wareneingangsprüfung Prüfung der Warenerfassungs- bzw. Transportmaßnahmen	Erkennen der gängigen Bio-Gewürze und Hilfsmittel Kenntnis der üblichen und sachgemäßen Praxis	Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 5 und ggf. 4 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Praktische Prüfung der Kennzeichnung an Schlachtkörpern/ Fleischteilen/ Gebinden
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Erfassung, welche Maßnahmen ergriffen werden, wenn Zweifel an der ökologischen Qualität der bezogenen Rohware auftauchen		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 9	Befragung Dokumentenprüfung
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung der nachvollziehbaren Trennung zwischen verschiedenen Qualitäten	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio-Rohware eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Handwerkliche Fleischerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung, ob die benötigten Rohstoffe in entsprechender Qualität vorhanden sind		Art. 5, Abs. 3	Abarbeiten der erstellten Rohstoffliste
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung, ob die geforderte Rückverfolgbarkeit zum Erzeuger gewährleistet ist	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis ausreichend ist	Art. 9, Abs.12, a	Beurteilung der vorgefundenen Kennzeichnung Beurteilung des verwendeten Chargentrennungssystems
Betriebsrundgang Produktion	Prüfung der Kennzeichnung der Rohstoffe in Tagesbehältern u.ä.	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio-Rohware eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?
Betriebsrundgang Produktion	Beurteilung der Zulässigkeit von Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffen etc.		Art. 5, Abs. 3 Anhang VI, Allgemeine Grundsätze und Teil C	Etikettenprüfung. Die Kennzeichnung am Gebinde liefert oft wichtige Hinweise auf die Eigenschaften bestimmter Zutaten, Zusatz- oder Hilfsstoffe und damit auf deren Zulässigkeit gemäß VO

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Handwerkliche Fleischerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Produktion	Prüfung der Verarbeitungsverfahren und der nachvollziehbaren Trennung zwischen der Verarbeitung verschiedener Qualitäten	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio- Rohware, Bio-Halbfertig-Ware und Bio-Fertigprodukte während und nach der Verarbeitung eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?
Betriebsrundgang Fertigwarenlager Verkaufsstelle	Prüfung der nachvollziehbaren Trennung beim Angebot von Waren verschiedener Qualitäten Prüfung der Anforderungen an den Transport von (insbesondere losen) Bio- Waren	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann der Empfänger der Ware, im Normalfall der Kunde, die ökologischen Produkte eindeutig als solche erkennen und ist die Abgrenzung zu konventionellen Produkten ausreichend?
Betriebsrundgang Fertigwarenlager Verkaufsstelle	Prüfung, ob Fertigware ordnungsgemäß gekennzeichnet ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Prüfung der Deklaration im Verkaufsraum bzw. Lager
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung, ob bezogene Rohware gemäß den Anforderungen der VO deklariert ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Handwerkliche Fleischerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung der Lieferantenliste und der Zertifikate der Lieferanten	Kenntnis des regionalen Marktes	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung, ob alle benötigten Rohstoffe in entsprechender Qualität bezogen wurden		Art. 5, Abs. 3	Abarbeiten der erstellten Rohstoffliste
Buchprüfung Warenausgang	Prüfung, ob Fertigware gemäß den Anforderungen der VO deklariert ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Warenflussprüfung	Erfassung der im Inspektionszeitraum hergestellten Biowaren	Kenntnis und Erfahrung mit den üblichen saisonalen und betriebsüblichen Produktionsschwankungen Kenntnis der branchenüblichen Aufzeichnungsarten Vertrautheit mit Grundbegriffen der allgemeinen EDV	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6	Erhebung der Produktionszahlen auf Grundlage vorgelegter Aufzeichnungen (handschriftliches Produktionstagebuch, Warenausgangsrechnungen, Artikelstatistik u.ä.)

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Handwerkliche Fleischerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Buchprüfung Warenflussprüfung	Prüfung, ob die Hauptrohstoffe und stichprobenweise ausgewählte kritischer Rohstoffe in ausreichender Menge eingekauft wurden	Betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse Sicherer Umgang mit Kennzahlen wie Schlachtverlust, Kühlverlust, tierspezifischen Fleischausbeuten, prozentualen Anteilen und Standard-Materialbedarfen	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6 Art. 5, Abs. 3	Vergleich der eingekauften Rohwaren mit dem errechneten Bedarf
Überprüfung der Umsetzung von Auflagen	Prüfung, ob erteilte Auflagen umgesetzt wurden	Beurteilungsvermögen hinsichtlich der Bewertung vorgenommener bzw. unterbliebener Maßnahmen	Art. 9, insbesondere Abs. 7, a und 12, c.	Abgleich mit Inspektionsergebnis des Vorjahres
Abschlussbericht	Erstellung eines Abschlussberichtes, in dem die wichtigsten Sachverhalte sowie deren Bewertung zusammengefasst werden		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	Präzise Darstellung der erhobenen Sachverhalte, Nachvollziehbare Dokumentation mit relevanten Unterlagen
Abschlussbesprechung	Besprechung und Erläuterung der im Inspektionsbericht festgestellten Sachverhalte sowie Erteilung sofort umzusetzender Auflagen			Objektive Darstellung und Bewertung der Sachverhalte Ggf. nach Risikobewertung Erteilung von Auflagen

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

7.2.6 Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 - *Getreideaufbereitung*

Tabelle 28: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 - *Getreideaufbereitung*

Inspektionsbereich Getreideaufbereitung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Vorbereitung	Terminplanung und Terminvereinbarung Durchsicht der Kontrollakte		Art. 8 und Art. 9 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung des Betriebsbogens auf Vollständigkeit und Aktualität		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 3 und 4 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 1	Befragung Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung der Sortimentsliste		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Befragung bzw. Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Erfassung, welche Maßnahmen zur Qualitätssicherung ergriffen werden, insbesondere Eigenkontrollprogramme, Probenahmen, Dokumentation von Beschwerden und Reklamationen	Kenntnis der gängigen Praxis und der Anforderungen eines QS-Systems	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Befragung Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Getreideaufbereitung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Erfassung, welche Maßnahmen zum Lagerschutz bzw. zur Schädlingsbekämpfung durchgeführt werden	Kenntnis der gebräuchlichen Präparate und Wirkstoffe sowie deren Anwendung	Erwägungsgründe vom 24.06.91, Absatz 9 Art. 5, 3, d Anhang VI, B	Fragestellung: Ist eine Kontamination von Bio-Ware durch entsprechende Maßnahmen sicher ausgeschlossen?
Bei Betrieben, die auch weitergehende Verarbeitungsschritte vornehmen (Backmischungen, Müsli etc.)	Prüfung der Rezepturen, Beurteilung der Zulässigkeit von Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffen etc. Erstellen einer Liste der benötigten Rohstoffe etc.	Kenntnis branchenüblicher Standardrezepturen und wichtiger Faustzahlen (vorgeschriebener Anteil namensgebender Zutaten, Ausbeute, u.ä.) Kenntnis der gängigen Zutaten sowie Hilfs- und Zusatzstoffe	Art. 5, Abs. 3 Anhang VI	Dokumentenprüfung
Bei Betrieben, die auch weitergehende Verarbeitungsschritte vornehmen (Backmischungen, Müsli etc.)	Erfassung, in welchen Betriebsbereichen welche Aufzeichnungen über Warenbewegung und Verarbeitung geführt werden	Kenntnis der gängigen Praxis und ggf. der Anforderungen eines QS-Systems Grundkenntnisse im EDV-Bereich	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3	

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Getreideaufbereitung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung der Kennzeichnung der Rohware bzw. der Lagerplätze oder Silos und der sachgemäßen Lagerung Prüfung der Dokumentation der Wareneingangsprüfung Prüfung der Warenerfassungs- bzw. Transportmaßnahmen	Erkennen der gängigen Getreidesorten und Mahlerzeugnisse, sowie sonstiger Zutaten, Kenntnis des Marktes Kenntnis der üblichen und sachgemäßen Praxis	Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 5 und ggf. 4 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Praktische Prüfung der Kennzeichnung an Silos, Lagerplätzen bzw. in der Betriebs-EDV Praktische Prüfung der Kennzeichnung am Gebinde Dokumentenprüfung
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Erfassung, welche Maßnahmen ergriffen werden, wenn Zweifel an der ökologischen Qualität der bezogenen Rohware auftauchen		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 9	Befragung Dokumentenprüfung
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung der nachvollziehbaren Trennung zwischen verschiedenen Qualitäten Prüfung der Aufzeichnungen zu Warenbewegung	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio-Rohware eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Getreideaufbereitung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung, ob die benötigten Rohstoffe in entsprechender Qualität vorhanden sind		Art. 5, Abs. 3	Abarbeiten der erstellten Rohstoffliste
Betriebsrundgang Produktion	Prüfung der Kennzeichnung der Rohstoffe in produktionsnahen Zwischensilos u.ä.	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio-Rohware eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?
Betriebsrundgang Produktion	Beurteilung der Zulässigkeit von Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffen etc.		Art. 5, Abs. 3 Anhang VI	Etikettenprüfung. Die Kennzeichnung am Gebinde liefert oft wichtige Hinweise auf die Eigenschaften bestimmter Zutaten, Zusatz- oder Hilfsstoffe und damit auf deren Zulässigkeit gemäß VO

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Getreideaufbereitung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Produktion	Prüfung der Verarbeitungsverfahren und der nachvollziehbaren Trennung zwischen der Verarbeitung verschiedener Qualitäten Prüfung der vorliegenden Verfahrensanweisungen zur Verarbeitung, Chargentrennung, Reinigung Prüfung der vorliegenden Aufzeichnungen zu Warenbewegungen oder Verarbeitung	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist Kenntnis der Anforderungen eines QS-Systems	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio- Rohware, Bio-Halbfertig-Ware und Bio-Fertigprodukte während und nach der Verarbeitung eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?
Betriebsrundgang Fertigwarenlager Verkaufsstelle	Prüfung der nachvollziehbaren Trennung beim Angebot von Waren verschiedener Qualitäten Prüfung der Anforderungen an den Transport von (insbesondere losen) Bio- Waren	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann der Empfänger der Ware, im Normalfall der Kunde, die ökologischen Produkte eindeutig als solche erkennen und ist die Abgrenzung zu konventionellen Produkten ausreichend?

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Getreideaufbereitung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Fertigwarenlager Verkaufsstelle	Prüfung, ob Fertigware ordnungsgemäß gekennzeichnet ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Prüfung der Deklaration im Verkaufsraum oder Fertigwarenlager
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung, ob lose Rohware mit ausreichenden Begleitpapieren angeliefert wird bzw. ob bezogene Rohware gemäß den Anforderungen der VO deklariert ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung der Lieferantenliste und der Zertifikate der Lieferanten	Kenntnis des Marktes sowie nationaler und relevanter internationaler Kontrollstellen	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung, ob alle benötigten Rohstoffe in entsprechender Qualität bezogen wurden		Art. 5, Abs. 3	Abarbeiten der erstellten Rohstoffliste
Buchprüfung Warenausgang	Prüfung, ob Fertigware gemäß den Anforderungen der VO deklariert ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Getreideaufbereitung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Buchprüfung Warenflussprüfung	Erfassung der im Inspektionszeitraum hergestellten Biowaren Prüfung der Aufzeichnungen zu Warenbewegungen oder Verarbeitung	Kenntnis und Erfahrung mit den üblichen saisonalen und betriebsüblichen Produktionsschwankungen Kenntnis der branchenüblichen Aufzeichnungsarten Vertrautheit mit Grundbegriffen der allgemeinen EDV	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6	Erhebung der Produktionszahlen auf Grundlage vorgelegter Aufzeichnungen (Mahlbuch, Warenausgangsrechnungen, Artikelstatistik u.ä.)
Buchprüfung Warenflussprüfung	Prüfung, ob die Hauptrohstoffe und stichprobenweise ausgewählte kritischer Rohstoffe in ausreichender Menge eingekauft wurden	Betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse Sicherer Umgang mit Kennzahlen wie Hektolitergewichten, Reinigungsverlusten, Mehlausbeuten, prozentualen Anteilen und Standard-Materialbedarfen	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6 Art. 5, Abs. 3	Vergleich der eingekauften Rohwaren mit dem errechneten Bedarf
Überprüfung der Umsetzung von Auflagen	Prüfung, ob erteilte Auflagen umgesetzt wurden	Beurteilungsvermögen hinsichtlich der Bewertung vorgenommener bzw. unterbliebener Maßnahmen	Art. 9, insbesondere Abs. 7,a und 12, c.	Abgleich mit Inspektionsergebnis des Vorjahres
Abschlussbericht	Erstellung eines Abschlussberichtes, in dem die wichtigsten Sachverhalte sowie deren Bewertung zusammengefasst werden		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	Präzise Darstellung der erhobenen Sachverhalte Nachvollziehbare Dokumentation mit relevanten Unterlagen

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Getreideaufbereitung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Abschlussbesprechung	Besprechung und Erläuterung der im Inspektionsbericht festgestellten Sachverhalte sowie Erteilung sofort umzusetzender Auflagen			Objektive Darstellung und Bewertung der Sachverhalte Ggf. nach Risikobewertung Erteilung von Auflagen

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

7.2.7 Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – *Industrielle Lebensmittelherstellung*

Tabelle 29: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – *Industrielle Lebensmittelherstellung*

Inspektionsbereich Industrielle Lebensmittelherstellung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Vorbereitung	Terminplanung und Terminvereinbarung Durchsicht der Kontrollakte		Art. 8 und Art. 9 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung des Betriebsbogens auf Vollständigkeit und Aktualität		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 3 und 4 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 1	Befragung Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung der Sortimentsliste		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Befragung Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung der Rezepturen, Beurteilung der Zulässigkeit von Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffen etc. Erstellen einer Liste der benötigten Rohstoffe etc.	Kenntnis branchenüblicher Standardrezepturen und wichtiger Faustzahlen (vorgeschriebener Anteil namensgebender Zutaten, Ausbeute, u.ä.) Kenntnis der gängigen Zutaten sowie Hilfs- und Zusatzstoffe	Art. 5, Abs. 3 Anhang VI	Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Industrielle Lebensmittelherstellung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Erfassung, in welchen Betriebsbereichen welche Aufzeichnungen über Warenbewegung und Verarbeitung geführt werden	Kenntnis der gängigen Praxis und der Anforderungen eines QS-Systems Grundkenntnisse im EDV-Bereich	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3	
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Erfassung, welche Maßnahmen zur Qualitätssicherung ergriffen werden, insbesondere Eigenkontrollprogramme, Probenahmen, Dokumentation von Beschwerden und Reklamationen	Kenntnis der gängigen Praxis und der Anforderungen eines QS-Systems	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Befragung Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Erfassung, welche Maßnahmen zum Lagerschutz bzw. zur Schädlingsbekämpfung durchgeführt werden	Kenntnis der gebräuchlichen Präparate und Wirkstoffe sowie deren Anwendung	Erwägungsgründe vom 24.06.91, Absatz 9 Art. 5, 3, d Anhang VI, B	Fragestellung: Ist eine Kontamination von Bio-Ware durch entsprechende Maßnahmen sicher ausgeschlossen?

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Industrielle Lebensmittelherstellung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung der Kennzeichnung der Rohware und der sachgemäßen Lagerung Prüfung der Dokumentation der Wareneingangsprüfung Prüfung der Warenerfassungs- bzw. Transportmaßnahmen	Erkennen der gängigen Zutaten und Hilfs- und Zusatzstoffe, Kenntnis des Marktes Kenntnis der üblichen und sachgemäßen Praxis	Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 5 und ggfl. 4 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Praktische Prüfung der Kennzeichnung am Gebinde, Lagerplatz oder Behältnis während des Betriebsrundgangs.
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Erfassung, welche Maßnahmen ergriffen werden, wenn Zweifel an der ökologischen Qualität der bezogenen Rohware auftauchen		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 9	Befragung Dokumentenprüfung
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung der nachvollziehbaren Trennung zwischen verschiedenen Qualitäten Prüfung der Aufzeichnungen zu Warenbewegung	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio-Rohware eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Industrielle Lebensmittelherstellung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung, ob die benötigten Rohstoffe in entsprechender Qualität vorhanden sind		Art. 5, Abs. 3	Abarbeiten der erstellten Rohstoffliste
Betriebsrundgang Produktion	Prüfung der Kennzeichnung der Rohstoffe in produktionsnahen Zwischenlagern	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio-Rohware eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?
Betriebsrundgang Produktion	Beurteilung der Zulässigkeit von Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffen etc.		Art. 5, Abs. 3 Anhang VI	Etikettenprüfung. Die Kennzeichnung am Gebinde liefert oft wichtige Hinweise auf die Eigenschaften bestimmter Zutaten, Zusatz- oder Hilfsstoffe und damit auf deren Zulässigkeit gemäß VO

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Industrielle Lebensmittelherstellung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Produktion	Prüfung der Verarbeitungsverfahren und der nachvollziehbaren Trennung zwischen der Verarbeitung verschiedener Qualitäten Prüfung der vorliegenden Verfahrensanweisungen zur Verarbeitung, Chargentrennung, Reinigung Prüfung der vorliegenden Aufzeichnungen zu Warenbewegungen oder Verarbeitung	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist Kenntnis der Anforderungen eines QS-Systems	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio- Rohware, Bio-Halbfertig-Ware und Bio-Fertigprodukte während und nach der Verarbeitung eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen ?
Betriebsrundgang Fertigwarenlager	Prüfung der nachvollziehbaren Trennung beim Angebot von Waren verschiedener Qualitäten Prüfung der Anforderungen an den Transport von (insbesondere losen) Bio- Waren	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7 und Abs. 10	Fragestellung: Kann der Empfänger der Ware, im Normalfall der Kunde, die ökologischen Produkte eindeutig als solche erkennen und ist die Abgrenzung zu konventionellen Produkten ausreichend?

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Industrielle Lebensmittelherstellung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Fertigwarenlager	Prüfung, ob Fertigware ordnungsgemäß deklariert ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Prüfung der Deklaration im Verkaufsraum oder Fertigwarenlager
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung, ob bezogene Rohware gemäß den Anforderungen der VO deklariert ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung der Lieferantenliste und der Zertifikate der Lieferanten	Kenntnis des Marktes sowie nationaler und relevanter internationaler Kontrollstellen	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung, ob alle benötigten Rohstoffe in entsprechender Qualität bezogen wurden		Art. 5, Abs. 3	Abarbeiten der erstellten Rohstoffliste
Buchprüfung Warenausgang	Prüfung, ob Fertigware gemäß den Anforderungen der VO gekennzeichnet ist.		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Industrielle Lebensmittelherstellung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Buchprüfung Warenflussprüfung	Erfassung der im Inspektionszeitraum hergestellten Biowaren Prüfung der Aufzeichnungen zu Warenbewegungen oder Verarbeitung	Kenntnis und Erfahrung mit den üblichen saisonalen und betriebsüblichen Produktionsschwankungen Kenntnis der branchenüblichen Aufzeichnungsarten Vertrautheit mit Grundbegriffen der allgemeinen EDV und der gängigen Branchensoftware	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6	Erhebung der Produktionszahlen auf Grundlage vorgelegter Aufzeichnungen (Warenausgangsrechnungen, Artikelstatistik u.ä.)
Buchprüfung Warenflussprüfung	Prüfung, ob die Hauptrohstoffe und stichprobenweise ausgewählte kritische Rohstoffe in ausreichender Menge eingekauft wurden	Betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse Sicherer Umgang mit Kennzahlen wie Ausbeuten, prozentualen Anteilen und Standard-Materialbedarfen	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6 Art. 5, Abs. 3	Vergleich der eingekauften Rohwaren mit dem errechneten Bedarf
Überprüfung der Umsetzung von Auflagen	Prüfung, ob erteilte Auflagen umgesetzt wurden	Beurteilungsvermögen hinsichtlich der Bewertung vorgenommener bzw. unterbliebener Maßnahmen	Art. 9, insbesondere Abs. 7,a und 12, c.	Abgleich mit Inspektionsergebnis des Vorjahres
Abschlussbericht	Erstellung eines Abschlussberichtes, in dem die wichtigsten Sachverhalte sowie deren Bewertung zusammengefasst werden		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	Präzise Darstellung der erhobenen Sachverhalte, nachvollziehbare Dokumentation mit relevanten Unterlagen

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Industrielle Lebensmittelherstellung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Abschlussbesprechung	Erläuterung der im Inspektionsbericht festgestellten Sachverhalte sowie Erteilung sofort umzusetzender Auflagen			Objektive Darstellung und Bewertung der Sachverhalte Ggf. nach Risikobewertung Erteilung von Auflagen

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

7.2.8 Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – *Molkerei*

Tabelle 30: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – *Molkerei*

Inspektionsbereich Molkerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Vorbereitung	Terminplanung und Terminvereinbarung Durchsicht der Kontrollakte		Art. 8 und Art. 9 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung des Betriebsbogens auf Vollständigkeit und Aktualität		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 3 und 4 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 1	Befragung Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung der Sortimentsliste		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Befragung bzw. Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung der Rezepturen, Beurteilung der Zulässigkeit von Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffen etc. Erstellen einer Liste der benötigten Rohstoffe etc.	Kenntnis branchenüblicher Standardrezepturen und wichtiger Faustzahlen Kenntnis der gängigen Zutaten sowie Hilfs- und Zusatzstoffe	Art. 5, Abs. 3 Anhang VI, Allgemeine Grundsätze und Teil C	Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung der verordnungsgemäßen Erfassung und des	Kenntnis der gängigen Verfahren und Methoden	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 4	Befragung, Dokumentenprüfung, Prüfung in der Praxis

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Molkerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
	Transportes von Rohmilch	Kenntnis des regionalen Marktes		
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Erfassung, in welchen Betriebsbereichen welche Aufzeichnungen über Warenbewegung und Verarbeitung geführt werden	Kenntnis der gängigen Praxis und der Anforderungen eines QS-Systems Grundkenntnisse im EDV-Bereich	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3	
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Erfassung, welche Maßnahmen zur Qualitätssicherung ergriffen werden, insbesondere Eigenkontrollprogramme, Probenahmen, Dokumentation von Beschwerden und Reklamationen	Kenntnis der gängigen Praxis und der Anforderungen eines QS-Systems	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Befragung Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Erfassung, welche Maßnahmen zum Lagerschutz bzw. zur Schädlingsbekämpfung durchgeführt werden	Kenntnis der gebräuchlichen Präparate und Wirkstoffe sowie deren Anwendung	Erwägungsgründe vom 24.06.91, Absatz 9 Art. 5, 3, d Anhang VI, B	Fragestellung: Ist eine Kontamination von Bio-Ware durch entsprechende Maßnahmen sicher ausgeschlossen?

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Molkerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung der Kennzeichnung der Rohware bzw. der Lagerplätze und der sachgemäßen Lagerung Prüfung der Dokumentation der Wareneingangsprüfung Prüfung der Warenerfassungs- bzw. Transportmaßnahmen	Kenntnis der üblichen und sachgemäßen Praxis Erkennen der gängigen Zutaten und Hilfsmittel	Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 5 und ggfl. 4 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Praktische Prüfung der Kennzeichnung an Milchtanks bzw. in der Betriebs-EDV Ggf. Prüfung der Kennzeichnung am Gebinde
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Erfassung, welche Maßnahmen ergriffen werden, wenn Zweifel an der ökologischen Qualität der bezogenen Rohware auftauchen		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 9	Befragung Dokumentenprüfung
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung der nachvollziehbaren Trennung zwischen verschiedenen Qualitäten Prüfung der Aufzeichnungen zu Warenbewegung	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio-Rohware eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen? Werden bereits bei der Anlagensteuerung Maßnahmen ergriffen, die eine Vermischung ausschließen?

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Molkerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung, ob die benötigten Rohstoffe in entsprechender Qualität vorhanden sind		Art. 5, Abs. 3	Abarbeiten der erstellten Rohstoffliste
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung, ob die ggf. geforderte Rückverfolgbarkeit zum Erzeuger gewährleistet ist	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis ausreichend ist	Art. 9, Abs.12, a Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 4	Beurteilung der vorgefundenen Kennzeichnung Beurteilung des verwendeten Chargentrennungssystems
Betriebsrundgang Produktion	Prüfung der Kennzeichnung der Rohstoffe in Zwischenlagertanks u.ä.	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio-Rohware eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?
Betriebsrundgang Produktion	Beurteilung der Zulässigkeit von Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffen etc.		Art. 5, Abs. 3 Anhang VI, Allgemeine Grundsätze und teil C	Etikettenprüfung. Die Kennzeichnung am Gebinde liefert oft wichtige Hinweise auf die Eigenschaften bestimmter Zutaten

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Molkerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Produktion	Prüfung der Verarbeitungsverfahren und der nachvollziehbaren Trennung zwischen der Verarbeitung verschiedener Qualitäten Prüfung der vorliegenden Verfahrensanweisungen zur Verarbeitung, Chargentrennung, Reinigung Prüfung der vorliegenden Aufzeichnungen zu Warenbewegungen oder Verarbeitung	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist Kenntnis der Anforderungen eines QS-Systems	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio- Rohware, Bio-Halbfertig-Ware und Bio-Fertigprodukte während und nach der Verarbeitung eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?
Betriebsrundgang Fertigwarenlager	Prüfung der nachvollziehbaren Trennung beim Angebot von Waren verschiedener Qualitäten Prüfung der Anforderungen an den Transport von (insbesondere losen) Bio- Waren	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann der Empfänger der Ware, im Normalfall der Kunde, die ökologischen Produkte eindeutig als solche erkennen und ist die Abgrenzung zu konventionellen Produkten ausreichend?

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Molkerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Fertigwarenlager	Prüfung, ob Fertigware ordnungsgemäß gekennzeichnet ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Prüfung der Deklaration im Fertigwarenlager
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung, ob bezogene Rohware gemäß den Anforderungen der VO deklariert ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung der Lieferantenliste und der Zertifikate der Lieferanten	Kenntnis des Marktes sowie nationaler und relevanter internationaler Kontrollstellen.	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung, ob alle benötigten Rohstoffe in entsprechender Qualität bezogen wurden		Art. 5, Abs. 3	Abarbeiten der erstellten Rohstoffliste
Buchprüfung Warenausgang	Prüfung, ob Fertigware gemäß den Anforderungen der VO deklariert ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Warenflussprüfung	Erfassung der im Inspektionszeitraum hergestellten Biowaren Prüfung der Aufzeichnungen zu Warenbewegungen oder Verarbeitung	Kenntnis und Erfahrung mit den üblichen saisonalen und betriebsüblichen Produktionsschwankungen Kenntnis der branchenüblichen Aufzeichnungsarten Vertrautheit mit Grundbegriffen der allgemeinen EDV	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6	Erhebung der Produktionszahlen auf Grundlage vorgelegter Aufzeichnungen (Warenausgangsrechnungen, Artikelstatistik u.ä.)

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Molkerei	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen EG- Öko-Verordnung	Methode
Buchprüfung Warenflussprüfung	Prüfung, ob die Hauptrohstoffe und stichprobenweise ausgewählte kritischer Rohstoffe in ausreichender Menge eingekauft wurden	Betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse Sicherer Umgang mit Kennzahlen wie Ausbeuten bei verschiedenen Molkereiprodukten, Fett--, Eiweißanteil, Wassergehalt, ‚Trockenmasse‘ und Materialbedarfszahlen	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6 Art. 5, Abs. 3	Vergleich der eingekauften Rohwaren mit dem errechneten Bedarf
Überprüfung der Umsetzung von Auflagen	Prüfung, ob erteilte Auflagen umgesetzt wurden	Beurteilungsvermögen hinsichtlich der Bewertung vorgenommener bzw. unterbliebener Maßnahmen	Art. 9, insbesondere Abs. 7,a und 12, c.	Abgleich mit Inspektionsergebnis des Vorjahres
Abschlussbericht	Erstellung eines Abschlussberichtes, in dem die wichtigsten Sachverhalte sowie deren Bewertung zusammengefasst werden		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	Präzise Darstellung der erhobenen Sachverhalte Nachvollziehbare Dokumentation mit relevanten Unterlagen
Abschlussbesprechung	Besprechung und Erläuterung der im Inspektionsbericht festgestellten Sachverhalte sowie Erteilung sofort umzusetzender Auflagen			Objektive Darstellung und Bewertung der Sachverhalte gGf. nach Risikobewertung Erteilung von Auflagen

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

7.2.9 Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – *Obst- und Gemüseverarbeitung*

Tabelle 31: Analyse der Tätigkeit von Kontrolleuren - Inspektion gemäß Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 – *Obst- und Gemüseverarbeitung*

Inspektionsbereich Obst- und Gemüseverarbeitung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Vorbereitung	Terminplanung und Terminvereinbarung Durchsicht der Kontrollakte		Art. 8 und Art. 9 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung des Betriebsbogens auf Vollständigkeit und Aktualität		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 3 und 4 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 1	Befragung Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung der Sortimentsliste		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Befragung bzw. Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Prüfung der Rezepturen, Beurteilung der Zulässigkeit von Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffen etc. Erstellen einer Liste der benötigten Rohstoffe etc.	Kenntnis branchenüblicher Standardrezepturen und wichtiger Faustzahlen (vorgeschriebener Anteil namensgebender Zutaten, Ausbeute, u.ä.) Kenntnis der gängigen Zutaten sowie Hilfs- und Zusatzstoffe	Art. 5, Abs. 3 Anhang VI	Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Obst- und Gemüseverarbeitung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Erfassung, in welchen Betriebsbereichen welche Aufzeichnungen über Warenbewegung und Verarbeitung geführt werden	Kenntnis der gängigen Praxis und der Anforderungen eines QS-Systems Grundkenntnisse im EDV-Bereich	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3	
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Erfassung, welche Maßnahmen zur Qualitätssicherung ergriffen werden, insbesondere Eigenkontrollprogramme, Probenahmen, Dokumentation von Beschwerden und Reklamationen	Kenntnis der gängigen Praxis und der Anforderungen eines QS-Systems	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Befragung Dokumentenprüfung
Inspektion im Betrieb Erfassung der Grunddaten	Erfassung, welche Maßnahmen zum Lagerschutz bzw. zur Schädlingsbekämpfung durchgeführt werden	Kenntnis der gebräuchlichen Präparate und Wirkstoffe sowie deren Anwendung	Erwägungsgründe vom 24.06.91, Absatz 9 Art. 5, 3, d Anhang VI, B	Fragestellung: Ist eine Kontamination von Bio-Ware durch entsprechende Maßnahmen sicher ausgeschlossen?

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Obst- und Gemüseverarbeitung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung der Kennzeichnung der Rohware bzw. der Lagerplätze oder Silos und der sachgemäßen Lagerung Prüfung der Dokumentation der Wareneingangsprüfung	Kenntnis der üblichen und sachgemäßen Praxis Erkennen der gängigen Zutaten und Hilfs- und Zusatzstoffe	Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7 Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 5 und ggfl. 4 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Praktische Prüfung der Kennzeichnung an Silos, Lagerplätzen bzw. in der Betriebs-EDV Praktische Prüfung der Kennzeichnung am Gebinde
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Erfassung, welche Maßnahmen ergriffen werden, wenn Zweifel an der ökologischen Qualität der bezogenen Rohware auftauchen		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 9	Befragung Dokumentenprüfung
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung der nachvollziehbaren Trennung zwischen verschiedenen Qualitäten Prüfung der Aufzeichnungen zu Warenbewegung	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio- Rohware eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Obst- und Gemüseverarbeitung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Rohwarenlager	Prüfung, ob die benötigten Rohstoffe in entsprechender Qualität vorhanden sind		Art. 5, Abs. 3	Abarbeiten der erstellten Rohstoffliste
Betriebsrundgang Produktion	Prüfung der Kennzeichnung der Rohstoffe in produktionsnahen Zwischensilos, Großkisten u.ä.	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio-Rohware eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?
Betriebsrundgang Produktion	Beurteilung der Zulässigkeit von Zutaten, Zusatz- und Hilfsstoffen etc.		Art. 5, Abs. 3 Anhang VI	Etikettenprüfung. Die Kennzeichnung am Gebinde liefert oft wichtige Hinweise auf die Eigenschaften bestimmter Zutaten, Zusatz- oder Hilfsstoffe und damit auf deren Zulässigkeit gemäß VO

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Obst- und Gemüseverarbeitung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Produktion	Prüfung der Verarbeitungsverfahren und der nachvollziehbaren Trennung zwischen der Verarbeitung verschiedener Qualitäten Prüfung der vorliegenden Verfahrensanweisungen zur Verarbeitung, Chargentrennung, Reinigung Prüfung der vorliegenden Aufzeichnungen zu Warenbewegungen oder Verarbeitung	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist Kenntnis der Anforderungen eines QS-Systems	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann jeder Betriebsangehörige Bio- Rohware, Bio-Halbfertig-Ware und Bio-Fertigprodukte während und nach der Verarbeitung eindeutig erkennen und ist eine Verwechslung oder Vermischung ausgeschlossen?
Betriebsrundgang Fertigwarenlager Verkaufsstelle	Prüfung der nachvollziehbaren Trennung beim Angebot von Waren verschiedener Qualitäten Prüfung der Anforderungen an den Transport von (insbesondere losen) Bio- Waren	Beurteilungsvermögen, was in der Praxis üblich, sachgemäß und plausibel ist	Anhang III, Besondere Vorschriften, Abschnitt B, Abs. 3 Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 10	Fragestellung: Kann der Empfänger der Ware, im Normalfall der Kunde, die ökologischen Produkte eindeutig als solche erkennen und ist die Abgrenzung zu konventionellen Produkten ausreichend?

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Obst- und Gemüseverarbeitung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Betriebsrundgang Fertigwarenlager Verkaufsstelle	Prüfung, ob Fertigware ordnungsgemäß gekennzeichnet ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Prüfung der Deklaration im Verkaufsraum
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung, ob lose Rohware mit ausreichenden Begleitpapieren angeliefert wird bzw. ob bezogene Rohware gemäß den Anforderungen der VO deklariert ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung der Lieferantenliste und der Zertifikate der Lieferanten	Kenntnis des Marktes sowie nationaler und relevanter internationaler Kontrollstellen	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung
Buchprüfung Wareneingang	Prüfung, ob alle benötigten Rohstoffe in entsprechender Qualität bezogen wurden		Art. 5, Abs. 3	Abarbeiten der erstellten Rohstoffliste
Buchprüfung Warenausgang	Prüfung, ob Fertigware gemäß den Anforderungen der VO deklariert ist		Art. 5, Abs. 1, 3, 5 und 5a Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 7	Dokumentenprüfung

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Obst- und Gemüseverarbeitung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Buchprüfung Warenflussprüfung	Erfassung der im Inspektionszeitraum hergestellten Biowaren Prüfung der Aufzeichnungen zu Warenbewegungen oder Verarbeitung	Kenntnis und Erfahrung mit den üblichen saisonalen und betriebsüblichen Produktionsschwankungen Kenntnis der branchenüblichen Aufzeichnungsarten Vertrautheit mit Grundbegriffen der allgemeinen EDV	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6	Erhebung der Produktionszahlen auf Grundlage vorgelegter Aufzeichnungen (Anlieferungsprotokolle, Verarbeitungsprotokolle, Warenausgangsrechnungen, Artikelstatistik u.ä.)
Buchprüfung Warenflussprüfung	Prüfung, ob die Hauptrohstoffe und stichprobenweise ausgewählte kritischer Rohstoffe in ausreichender Menge eingekauft wurden	Betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse Sicherer Umgang mit Kennzahlen wie Saftausbeuten, Schälverlusten, prozentualen Anteilen und Standard-Materialbedarfen	Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 6 Art. 5, Abs. 3	Vergleich der eingekauften Rohwaren mit dem errechneten Bedarf
Überprüfung der Umsetzung von Auflagen	Prüfung, ob erteilte Auflagen umgesetzt wurden	Beurteilungsvermögen hinsichtlich der Bewertung vorgenommener bzw. unterbliebener Maßnahmen	Art. 9, insbesondere Abs. 7,a und 12, c.	Abgleich mit Inspektionsergebnis des Vorjahres
Abschlussbericht	Erstellung eines Abschlussberichtes, in dem die wichtigsten Sachverhalte sowie deren Bewertung zusammengefasst werden		Anhang III, Allgemeine Vorschriften, Abs. 5	Präzise Darstellung der erhobenen Sachverhalte Nachvollziehbare Dokumentation mit relevanten Unterlagen

Schlussbericht

F.11.2 „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure im Rahmen des Kontrollsystems nach der EU-Verordnung 2092/91“ im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau

Inspektionsbereich Obst- und Gemüseverarbeitung	Tätigkeit	Fachliche Anforderungen Branche	Fachliche Anforderungen der EG-Öko-Verordnung	Methode
Abschlussbesprechung	Besprechung und Erläuterung der im Inspektionsbericht festgestellten Sachverhalte sowie Erteilung sofort umzusetzender Auflagen			Objektive Darstellung und Bewertung der Sachverhalte Ggf. nach Risikobewertung Erteilung von Auflagen

7.3 Fragebogen zur Erfassung der Ausbildungs- und Schulungsmaßnahmen für Kontrolleure

Erläuterung: Der Fragebogen ist so gefasst, dass er in 15 Minuten beantwortet werden kann. Bitte beziehen Sie sich bei den Antworten auf die Schulungen der letzten beiden Jahre. Die Daten werden vertraulich behandelt und lediglich anonymisiert veröffentlicht.

Bei Rückfragen können Sie sich gerne an Rolf Mäder (Tel. 069771376991 oder mobil 0160/8471555) oder Beate Huber (Tel. 07195/136727 oder mobil 0163/3920720) wenden.

Name der Kontrollstelle: _____

Leiter der Kontrollstelle: _____

Statistische Daten (jeweils bezogen auf Kontrolle nach VO (EWG) Nr. 2092/91 bzw. schweizerischer Bioverordnung; Bezugsjahr 2001)

Zugelassen für folgende Kontrollbereiche:

- A, in _____ in Ländern (nur für D und A)
- B, in _____ in Ländern (nur für D und A)
- C, in _____ in Ländern (nur für D und A)

Anzahl der Vertragsbetriebe in Deutschland, Österreich und der Schweiz:

- < 500 Betriebe
- 500 - 2.000 Betriebe
- 2.000 - 5.000 Betriebe
- > 5.000 Betriebe

Anzahl Kontrollen außerhalb der EU oder der Schweiz:

- < 50 Betriebe
- > 50 Betriebe

Anzahl Kontrolleure mit Zulassung in Deutschland, Österreich oder der Schweiz:

_____ Angestellte (Voll- oder Teilzeit)

_____ Freiberufler

Dieser Fragebogen wurde ausgefüllt von: _____

Position innerhalb der Kontrollstelle: _____

Tel. (für Rückfragen): _____

1. Gibt es Einstellungskriterien für Kontrolleure, die über die Anforderungen der Leitlinien der Kontrollbehörden hinausgehen?

- Ja Nein

Wenn ja, welche?

2. In welchem Umfang werden die Kontrolleure jährlich geschult (bitte auf 0,5 Tage genau angeben)?

Kontrollbereich	A	B	C	sonstiges:
Anzahl Tage gesamt				
Anzahl Schulungstermine				

3. Wer ist für die inhaltliche Konzeption verantwortlich (Mehrfachnennung möglich):

- Kontrollstellenleiter
 Fachpersonal der Kontrollstelle
 Sonstige

Wenn „sonstige“ Personen oder Unternehmen beauftragt werden, sind diese:

- andere Kontrollstellen oder Mitarbeiter anderer Kontrollstellen
 falls nein, aus welchen Bereichen stammen sie?

.....
.....

4. Woher kommen die Referenten?

- Kontrollstellenleiter
 Fachpersonal der Kontrollstelle
 Sonstige

Wenn „sonstige“ Personen oder Unternehmen beauftragt werden, sind dies:

- andere Kontrollstellen oder Mitarbeiter anderer Kontrollstellen
 falls nein, aus welchen Bereichen stammen sie?

.....
.....

Wenn „sonstige“ Personen oder Unternehmen beauftragt werden, welche Themen decken sie ab?

.....

.....
5. Welche Inhalte werden neben der EU-Öko-Verordnung und privatrechtlichen Standards der Öko-Anbauverbände noch vermittelt?

Bitte geben sie für jeden Kontrollbereich an, ob dieses Thema während der Schulung

1. sehr dominant ist,
2. wichtig ist, aber nicht dominiert,
3. eher untergeordnete Bedeutung hat,
4. kaum oder gar nicht erwähnt wird.

Schulungsthemen:	Kontrolleure des Kontrollbereichs A	Kontrolleure des Kontrollbereichs B	Kontrolleure des Kontrollbereichs C	Schulung von Einzelpersonen für Spezialbereiche	Kommentar
Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Pflanzenbau					
Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Tierhaltung					
Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Verarbeitung					
Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Import					
Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Kennzeichnung					
Aktuelle Veränderungen VO 2092/91					
Anpassungen/ Veränderungen des Standardkontrollsystems der Kontrollstelle					
Obstbau					
Weinbau					
Bienenhaltung					
Pilzanbau					
Sonstige Spezialbereiche Landwirtschaft:					
Ernteschätzungen					
Futtermittelherstellung					
Getreideaufbereitung (z.B. Bäckereien, Mühlen)					
Fleischverarbeitung					
Obst- und Gemüseverarbeitung					
Sonstige Spezialbereiche Aufbereitung/Verarbeitung:					
Lagerschutz, Lagerschutzmittel					
Bioland-Richtlinien					
Naturland-Richtlinien					
Demeter-Richtlinien					
Sonstige Richtlinien privater Anbauverbände					

ISO 9000-Reihe					
Sonstige privatrechtlichen Standards:					
Rindfleischetikettierungsverordnung					
HACCP					
Sonstige gesetzlichen Standards:					
Buchhaltung					
Gesprächsführung					
Umgang mit schwierigen Kontrollsituationen					
Berichterstattung bzw. Berichte schreiben					
Sonstige Themen/Bereiche:					

6. Welche Methoden werden zur Vermittlung der Schulungsinhalte überwiegend angewandt?

Bitte geben sie für jede Methodik an, ob sie während der Schulung

1. überwiegt,
2. häufig ist, aber nicht dominiert,
3. eher untergeordnete Bedeutung hat,
4. nicht angewandt wird.

Methodik:	Kontrolleure des Kontrollbereichs A	Kontrolleure des Kontrollbereichs B	Kontrolleure des Kontrollbereichs C	Schulung von Einzelpersonen für Spezialbereiche	Kommentar
Vortrag, Referat					
Gruppenarbeit					
Rollenspiel					
Betriebsbesuch					
Film					
Multiple Choice Fragebogen					
Fallbeispiel					
Gruppencoaching					
Einzelcoaching					
Sonstige:					

7. Gibt es für neue Kontrolleure eine gesonderte Schulung oder Schulungseinheit?

- Ja Nein

Wenn ja, welches sind die wichtigsten Schulungsinhalte?

8. Gibt es Prüfungen im Rahmen der Schulungen?

- Ja Nein

Wenn ja, wie sehen die Prüfungen aus?

9. Haben Sie Ihr Schulungsprogramm aktuell überarbeiten oder beabsichtigen Sie, es in Kürze zu überarbeiten?

- Ja Nein

Wenn ja, in welchen Bereichen sind Änderungen vorgenommen worden oder geplant?

10. Welche Themen/Bereiche halten Sie für so wichtig, dass sie künftig stärker berücksichtigt werden sollten?

11. Halten Sie das Angebot von kontrollstellenübergreifenden Schulungen für sinnvoll?

Ja Nein

Wenn ja, für welche Themen wären sie interessant? (Bitte ankreuzen)

<input type="checkbox"/>	Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Pflanzenbau
<input type="checkbox"/>	Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Tierhaltung
<input type="checkbox"/>	Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Verarbeitung
<input type="checkbox"/>	Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Import
<input type="checkbox"/>	Anforderungen der VO 2092/91, Bereich Kennzeichnung
<input type="checkbox"/>	Aktuelle Veränderungen VO 2092/91
<input type="checkbox"/>	Obstbau
<input type="checkbox"/>	Weinbau
<input type="checkbox"/>	Bienenhaltung
<input type="checkbox"/>	Pilzanbau
<input type="checkbox"/>	Ernteschätzungen
<input type="checkbox"/>	Futtermittelherstellung
<input type="checkbox"/>	Getreideaufbereitung (z.B. Bäckereien, Mühlen)
<input type="checkbox"/>	Fleischverarbeitung
<input type="checkbox"/>	Obst- und Gemüseverarbeitung
<input type="checkbox"/>	Lagerschutz
<input type="checkbox"/>	Richtlinien privater Anbauverbände
<input type="checkbox"/>	ISO 9000-Reihe
<input type="checkbox"/>	Rindfleischetikettierungsverordnung
<input type="checkbox"/>	HACCP
<input type="checkbox"/>	Buchhaltung
<input type="checkbox"/>	Gesprächsführung
<input type="checkbox"/>	Umgang mit schwierigen Kontrollsituationen
<input type="checkbox"/>	Berichterstattung bzw. Berichte schreiben
<input type="checkbox"/>	Sonstige Themen:

12. Über Ihre Anregungen, Kommentare und Empfehlungen für das Projekt würden wir uns freuen:

Herzlichen Dank für Ihre Mitarbeit!

Bitte senden Sie den ausgefüllten Bogen an Julia.Meier@fibl.de oder an FiBL Berlin e.V., Rungestraße 19, 10179 Berlin oder an Fax Nr. 030/27581759.

7.4 Unterlagen zum Experten-Workshop am 11.09.02

7.4.1 Teilnehmer Experten-Workshop am 11.09.2002

Tabelle 32: Liste der Teilnehmerinnen und Teilnehmer

Nr.	Name	Vorname	Organisation	Kategorie
1	Böttiger	Robert		Kontrollleur
2	Engemann	Klaus	Engemann GbR	Landwirt und Verarbeiter
3	Gayl	Stefan	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)	Projektbetreuung
4	Göbel	Uwe	DAP GmbH	Akkreditierungsstelle
5	Grunert	Martin		Kontrollleur
6	Keller	Susanne	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)	Aufsichtsbehörde
7	Neuendorff	Jochen	KdK / GfRS - Gesellschaft für Ressourcenschutz GmbH	KdK
8	Rohrdanz	Diethelm	Niedersächsisches Landesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit, FD Ökologischer Landbau	LÖK
9	Rombach	Martin	KdK/ Prüfverein Verarbeitung Ökologische Landbauproduktion e.V.	KdK
10	Weinschenk		AgK/ BCS GmbH	AgK

7.4.2 Tagesordnung Experten-Workshop am 11.09.2002

Tagesordnung

zum Workshop „Entwicklung eines Anforderungsprofils für Kontrolleure“

Ort: FiBL Berlin e.V., Geschäftsstelle Frankfurt, Galvanistr. 28, 60486 Frankfurt, Raum 243

Datum: 10.09.02

Beginn: 10.30 Uhr

Tagesordnung

1. Vorstellungsrunde
2. Begrüßung, Einführung in das Projekt
3. Qualifikationsanforderungen für Lebensmittelkontrolleure und Personal nach ISO 10011, EN 45004, Rindfleischetikettierung
4. Tätigkeitsprofile und Anforderungen an Kontrolleure nach VO 2092/91 an den Beispielen Landwirtschaft, Verarbeitung, Import
5. Anforderungsprofil für Kontrolleure nach VO 2092/91, Vorstellung des Arbeitsentwurfs
6. Übersicht über Aus- und Fortbildungsmaßnahmen der Kontrollstellen nach VO 2092/91 in Deutschland
7. Aus- und Fortbildung von Kontrolleuren, Vorstellung der Ideenskizze