

Risikoorientierte Kontrollfrequenz

Die Lebensmittelüberwachung arbeitet nach dem Modell der risikoorientierten Kontrolle. Das Beurteilungsschema setzt sich aus 4 Hauptmerkmalen zusammen.

Hauptmerkmal 1:

Im ersten Teil werden die Betriebe in eine Risikokategorie, die von 1 bis 6 geht, eingruppiert. Der 2. Teil ist das Produktrisiko. Dieses wird in 3 Gruppen aufgeteilt. (gering, mittel und hoch)

Hauptmerkmal 2:

Das 2. Hauptmerkmal richtet sich an die Verlässlichkeit des Unternehmers und wird in drei Untergruppen aufgeteilt.

1. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen
2. Rückverfolgbarkeit der Produkte
3. Mitarbeiterschulung

Hauptmerkmal 3:

Im 3. Hauptmerkmal ist die betriebliche Eigenkontrolle gefragt. Die einzelnen Bereiche sind:

1. HACCP-Verfahren
2. Untersuchung von Produkten
3. Temperatureinhaltung

Hauptmerkmal 4:

Das letzte Hauptmerkmal richtet sich an das Hygienemanagement. Hierbei gibt es 5 Bereiche:

1. baulicher Zustand
2. Reinigung und Desinfektion
3. Personalhygiene
4. Produkthygiene
5. Schädlingskontrolle

Das Bepunktungsschema entnehmen Sie bitte der 2. Seite dieses Merkblattes.



5. Beurteilungsbogen zur Risiko orientierten Beurteilung von Betrieben

5.1 Beurteilungsbogen

Betrieb											Überprüfungshäufigkeit					
Datum											Beurteiler/in					
Hauptmerkmal	Beurteilungsmerkmale										Risiko	max. Punkte	Ergebnis	Begründung der Abweichung		
Hauptmerkmal I	Betriebsart										Risikokategorie					
	1. Umgang mit dem Produkt Einteilung nach Erläuterung										6	5	4	3	2	1
											0	20	40	60	80	100
	2. Produktrisiko Einteilung nach Erläuterung										Risikostufe					
											gering	mittel	hoch			
											0	10	20			
Hauptmerkmal II	Verlässlichkeit des Unternehmers										Beurteilungsstufe					
	1. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen										0	1	2	3	5	
	2. Rückverfolgbarkeit										0	1	2	2	3	
	3. Mitarbeiterschulung										0	2	4	6	7	
Hauptmerkmal III	Betriebliche Eigenkontrolle										max. Punkte					
	1. HACCP-Verfahren										0	3	6	9	12	
	2. Untersuchung von Produkten										0	1	2	3	5	
	3. Temperatureinhaltung										0	2	4	6	8	
Hauptmerkmal IV	Hygienemanagement										max. Punkte					
	1. Bauliche Beschaffenheit										0	1	2	3	5	
	2. Reinigung und Desinfektion										0	2	4	6	8	
	3. Personallhygiene										0	3	5	8	11	
	4. Produktionshygiene										0	4	7	10	13	
	5. Schädlingsbekämpfung										0	1	2	2	3	
Gesamtpunktzahl											0					

Aus den erreichten Gesamtpunkten wird dann wie unten beschrieben die Überprüfungshäufigkeit festgelegt.

Risikokategoriekontrollfrequenzen:

Erreichbarkeit der Risikoklassen für die Betriebs-Risikokategorien

Risiko- klasse	Gesamtpunkt- zahl*	Risikokategorie des Betriebes						Überprüfungshäu- figkeit				
		1	2	3	4	5	6					
1	200 – 181	200–						(arbeits-) täglich				
2	180 – 161							180–				wöchentlich
3	160 – 141											160–
4	140 – 121								140–		vierteljährlich	
5	120 – 101											120–
6	100 – 81	100		80		60				jährlich		
7	80 – 61						40			20	1,5- jährlich	
8	60 – 41											zweijährlich
9	40 – 0											