

5. Beispielmodell zur risikoorientierten Beurteilung von Betrieben

5.1 Beurteilungsbogen

Betrieb		Beurteiler/in					Kontrollhäufigkeit		
Datum									
Hauptmerkmal	Beurteilungsmerkmale	Risiko					max. Punkte	Ergebnis	Begründung bei Abweichungen
Hauptmerkmal I	Betriebsart						120		
	1. Umgang mit dem Produkt (Einteilung in Risikokategorie nach Erläuterungen) (Punkte)	Risikokategorie							
		6	5	4	3	2	1		
		0	20	40	60	80	100		
	2. Produktrisiko (Einteilung in Risikostufe nach Erläuterungen) (Punkte)	Risikostufe							
		gering	◀	mittel	▶	◀	hoch	▶	
		0	10		20				
		Beurteilungsstufe					1 = sehr gut; 2 = gut; 3 = zufrieden stellend; 4 = ausreichend; 5 = nicht ausreichend; pro Beurteilungsmerkmal eine Beurteilungsstufe markieren, vorgegebene Punktwerte verwenden, keine freie Punktvergabe		
		1	2	3	4	5			
Hauptmerkmal II	Verhalten des Unternehmers	0	3	8	9	15	15		
	1. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen	0	1	2	3	5			
	2. Rückverfolgbarkeit	0		2		3			
	3. Mitarbeiterschulung	0	2	4	6	7			

Hauptmerkmal III	Verlässlichkeit der Eigenkontrollen	0	6	12	18	25	25		
	1. HACCP-Verfahren	0	3	6	9	12			
	2. Untersuchung von Produkten	0	1	2	3	5			
	3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	0	2	4	6	8			
Hauptmerkmal IV	Hygienemanagement	0	10	20	27	40	40		
	1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	0	1	2	3	5			
	2. Reinigung und Desinfektion	0	2	4	6	8			
	3. Personalhygiene	0	3	5	8	11			
	4. Produktionshygiene	0	4	7	10	13			
	5. Schädlingsbekämpfung	0		2		3			
Gesamtpunktzahl									