

5.2: Erläuterungen zur Anwendung der risikoorientierten Beurteilung von Lebensmittelbetrieben (Leitfaden)

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Beispiele für Risikokategorien
Hauptmerkmal I Betriebsart		
<p>1. Umgang mit dem Produkt</p>	<p>Zuordnung einer dem Risiko entsprechenden Risikokategorie zu einer Betriebsart oder einer Gruppe von Betriebsarten</p> <p>Einteilung der Risikokategorien nach</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. der Produktionsstufe 2. Umgang mit offenen oder umhüllten / verpackten Lebensmitteln 3. Ort der Abgabe (z. B. Einzelhandel (Abgabe am Ort der Herstellung) nach Verordnung (EG) Nr. 178/2002) 4. Kontaminationsrisiko und 5. Risikostufe des Produktes <p>Ein Katalog mit Einteilung der Betriebsarten in Risikokategorien <u>kann</u> nach den nebenstehenden Kriterien erfolgen.</p>	<p>Auswahl der entsprechenden Risikokategorie mit der zugeordneten Betriebsart aus dem zuvor hinterlegten Katalog:</p> <p><u>Risikokategorie 1:</u> Herstellung von Lebensmitteln mit hohem Risiko ohne direkte Abgabe an den Endverbraucher</p> <p><u>Risikokategorie 2:</u> Herstellung von Lebensmitteln mit mittlerem Risiko ohne direkte Abgabe an den Endverbraucher</p> <p><u>Risikokategorie 3:</u> Herstellung von Lebensmitteln (Umgang mit offenen Lebensmitteln) mit geringem Risiko ohne direkte Abgabe an den Endverbraucher oder mit hohem Risiko bei direkter Abgabe an den Endverbraucher</p> <p><u>Risikokategorie 4:</u> Herstellung von Lebensmitteln mit mittlerem Risiko (Umgang mit <i>offenen</i> Lebensmitteln) bei direkter Abgabe an den Endverbraucher oder Umgang mit verpackten / umhüllten Lebensmitteln ohne direkte Abgabe an Endverbraucher</p> <p><u>Risikokategorie 5:</u> Herstellung von Lebensmitteln mit geringem Risiko (Umgang mit <i>verpackten</i> Lebensmitteln) bei direkter Abgabe an den Endverbraucher</p> <p><u>Risikokategorie 6:</u> Primärproduktion oder Umgang mit verpackten / umhüllten Lebensmitteln mit direkter Abgabe an den Endverbraucher, ohne zusätzliches Kontaminationsrisiko</p>

		Beispiele für Risikostufen
2. Produktrisiko *)	Einteilung in Risikostufen nach Beurteilung der: <ol style="list-style-type: none"> 1. Haltbarkeit (mikrobiologische Gefahr); Stabilisierung durch: Säuerung; Trocknung, Erhitzung; Gehalt an: Zucker, Salz, Alkohol) 2. Rückstände und Kontaminanten (chemische Gefahr) im Endprodukt (Einzelfallentscheidung!) 3. physikalische Gefahr im Endprodukt (Einzelfallentscheidung!) 4. empfindliche Verbrauchergruppen 	<u>Risikostufe „geringes Risiko“</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. > 3 Monate, umhüllte / verpackte Lebensmittel nicht kühlbedürftig im Einzel- oder Großhandel (Risikokategorie 6); umhüllte / verpackte Lebensmittel in Kühlhäusern oder Umpackzentren (Risikokategorie 4) 2. nicht vorhanden oder zu erwarten 3. nicht vorhanden oder zu erwarten 4. kein bestimmungsgemäßer Verzehr <u>Risikostufe „mittleres Risiko“</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. > 1 Woche < 3 Monate, stabilisiert; oder unmittelbar nach Herstellung verzehrt 2. ggf. im Einzelfall vorhanden (Untersuchungsergebnis vorhanden) 3. ggf. im Einzelfall aufgetreten 4. kein bestimmungsgemäßer Verzehr <u>Risikostufe „hohes Risiko“</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. < 1 Woche, bestimmungsgemäßer Verzehr ohne Wärmebehandlung, zum Rohverzehr geeignet 2. Grenzwertüberschreitung 3. regelmäßig aufgetreten 4. bestimmungsgemäßer Verzehr durch besonders empfindliche Verbrauchergruppen

*) Die Einstufung des Produktrisikos erfolgt anhand des Lebensmittels mit dem höchsten Risiko, unabhängig von der produzierten, verarbeiteten oder in Verkehr gebrachten Menge

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Beispiele für geringstes Risiko bzw. volle Einhaltung der Anforderungen (Beurteilungsstufe „Sehr gut“) <i>Etwaige Mängelausprägungen vor Ort sind anhand der für jedes Haupt- oder Beurteilungsmerkmal genannten Anforderungen zu beurteilen und entsprechend in die Beurteilungsstufen 2 – 5 („gut“ bis „nicht ausreichend“) einzustufen.</i>
Hauptmerkmal II Bisheriges Verhalten des Lebensmittelunternehmers		
1. Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen	Beurteilung der: <ol style="list-style-type: none"> 1. Art und Anzahl aller verwaltungsrechtlichen Maßnahmen (Ordnungsverfügungen, Beschränkungen oder Widerruf von Zulassungen, Bußgeldverfahren, Strafverfahren) innerhalb eines bestimmten Zeitraumes 2. Anzahl von Probenbeanstandungen in Bezug auf Gesundheitsgefahr! 3. Anzahl von Probenbeanstandungen in Bezug auf Täuschungsschutz 4. Einhaltung von behördlich gesetzten Fristen und Maßnahmen oder Anordnungen 	<ol style="list-style-type: none"> 1. keine verwaltungsrechtlichen Maßnahmen abgeschlossen 2. keine gesundheitsrelevanten Probenbeanstandungen, keine Gesundheitsgefahr im eigenen Verantwortungsbereich 3. keine täuschungsschutzrechtlichen Beanstandungen im eigenen Verantwortungsbereich 4. behördlich gesetzte Fristen: werden eingehalten
2. Rückverfolgbarkeit	<u>Beurteilung der</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. Funktionstüchtigkeit der eingerichteten Rückverfolgbarkeitssysteme gem. Verordnung (EG) Nr. 178/2002, Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 für GVO 2. Verwendung von Identitätskennzeichen bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs 3. Dokumentation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. der Betriebsgröße und –art angemessen, funktionsfähig, nachvollziehbar 2. nachvollziehbar 3. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar
3. Mitarbeiterschulung	<u>Beurteilung der</u> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inhalte und Intervall der durchgeführten/veranlassten Schulungen zu Hygiene (Personalhygiene, Arbeitsvorgängen, Produktionsabläufen), Infektionsschutzgesetz, betriebliche Eigenkontrollen, HACCP-Konzept 2. Dokumentation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. regelmäßig, Inhalt dem Umgang mit dem Produkt und dem Produktrisiko angemessen, Intervall dem Produktrisiko, der Betriebsgröße und -art angemessen, umfassend theoretisch und vor Ort, Schulungserfolg überprüft; 2. 3. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Beispiele für geringstes Risiko bzw. volle Einhaltung der Anforderungen (Beurteilungsstufe „Sehr gut“) <i>Etwaige Mängelausprägungen vor Ort sind anhand der für jedes Haupt- oder Beurteilungsmerkmal genannten Anforderungen zu beurteilen und entsprechend in die Beurteilungsstufen 2 – 5 („gut“ bis „nicht ausreichend“) einzustufen.</i>
Hauptmerkmal III Verlässlichkeit der Eigenkontrollen		
1. HACCP-Verfahren	Beurteilung des HACCP Konzepts: <ol style="list-style-type: none"> 1. Qualität, Vollständigkeit und Funktionstüchtigkeit (Gefahrenanalyse Bestimmung von Kontrollpunkten (CP) und kritischen Kontrollpunkten (CCP), Festlegung von Grenzwerten, Festlegung von Verfahren zur Kontrolle von kritischen Kontrollpunkten, Maßnahmen bei Abweichung von den festgelegten Grenzwerten, Verifizierung 2. Umfang 3. Aktualisierung 4. Dokumentation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gefahrenanalyse: umfassend erstellt Kritische Kontrollpunkte(CCP): prozessabhängig festgelegt Grenzwerte: geeignet, nachvollziehbar festgelegt Verfahren zur Kontrolle der CCP geeignet festgelegt, CCP überprüft, Prüfintervall angemessen Korrekturmaßnahmen bei Grenzwertüberschreitung: festgelegt, geeignet, umfassend Verifizierung: geeignet festgelegt, regelmäßig durchgeführt, Intervall angemessen 2. Betriebsgröße und –art angemessen 3. regelmäßig überprüft, Anpassung bei Änderungen 4. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar
2. Untersuchung von Produkten	Beurteilung der: <ol style="list-style-type: none"> 1. Qualität der Wareneingangskontrolle und Untersuchung von Ausgangsmaterial 2. Qualität der Untersuchungen des Betriebes zur Überprüfung der Einhaltung gesundheitsschutzrechtlicher Anforderungen (Untersuchungspläne für Ausgangsstoffe/Zutaten, Behandlungsstoffe, Zwischenprodukte, Endprodukte, Bedingungen bei denen LM behandelt oder gelagert werden, Trinkwasserqualität) 3. Qualität der Untersuchungen des Betriebes zur Überprüfung der Einhaltung täuschungsschutzrechtlicher Anforderungen (Endprodukt) 4. Dokumentation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. regelmäßig, Intervall angemessen (Temperaturmessungen, Überprüfung optisch und hygienisch, Kennzeichnung); Auswertungen (Lieferantenbewertung) <u>Nichteinhaltung der Vorgaben</u>: Zurückweisung der Ware und Information des Lieferanten 2. der Betriebsgröße und -art angemessen, produktabhängig, Parameter geeignet, regelmäßig, Intervalle angemessen, Ergebnisse ausgewertet, Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, angemessen 3. der Betriebsgröße und Art angemessen, produktabhängig, Parameter geeignet, regelmäßig, Intervalle angemessen, Ergebnisse ausgewertet, Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, angemessen 4. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar
3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	Beurteilung der: <ol style="list-style-type: none"> 1. Qualität der Einhaltung der Kühltemperaturen und der Kühlkette bei kühlpflichtigen Lebensmitteln 2. Überprüfung der Temperaturen und Temperaturmessgeräte 3. Dokumentation 	<ol style="list-style-type: none"> 1. eingehalten, Kühlung der Ware ohne Verzögerung; Maßnahmen bei Abweichungen, geeignet, angemessen. 2. regelmäßig, geeignet, Prüfintervalle angemessen 3. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Beispiele für geringstes Risiko bzw. volle Einhaltung der Anforderungen (Beurteilungsstufe „Sehr gut“) <i>Etwaige Mängelausprägungen vor Ort sind anhand der für jedes Haupt- oder Beurteilungsmerkmal genannten Anforderungen zu beurteilen und entsprechend in die Beurteilungsstufen 2 – 5 („gut“ bis „nicht ausreichend“) einzustufen.</i>
Hauptmerkmal IV Hygienemanagement		
1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	Beurteilung der 1. Betriebsstruktur, Ausstattung (Wände, Decken, Fußboden, Beleuchtung, Belüftung, Handwaschbecken), Kühlkapazität, Abwasserabfluss, Anlagen 2. Qualität der laufenden Instandhaltungsmaßnahmen	1. Anforderungen nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und soweit zutreffend Nr. 853/2004 eingehalten, umfassender Schutz vor Kontaminationen durch bauliche Beschaffenheit gegeben 2. umgehend oder innerhalb angemessener Fristen
2. Reinigung und Desinfektion (R+D)	Beurteilung der 1. Effektivität der Reinigung (Mittel, Intervall, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle) 2. Effektivität der Desinfektion (Mittel, Intervall, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle) 3. Dokumentation	1. effektiv, regelmäßig, Intervalle geeignet, angemessen, zusätzlich bei Bedarf; Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, Erfolg überprüft (optisch, ggf. mikrobiologisch) 2. effektiv, regelmäßig, Intervalle geeignet, angemessen, zusätzlich bei Bedarf; Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, Erfolg überprüft (optisch, ggf. mikrobiologisch) 3. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar
3. Personalhygiene	Beurteilung der 1. Qualität des Hygienebewusstseins der Mitarbeiter 2. Schutzkleidung 3. Maßnahmen bei Erkrankungen 4. Dokumentation	1. Hygieneverhalten aller Mitarbeiter einwandfrei; Maß an persönlicher Sauberkeit hoch; Umgang mit Rohware bis Endprodukt hygienisch einwandfrei 2. geeignet, sauber, Wechsel täglich oder nach Bedarf, Aufbewahrung geeignet Schuhwerk geeignet, sauber 3. Meldeverpflichtung bei Erkrankung besteht, eingehalten, Maßnahmen bei Erkrankungen geeignet, angemessen 4. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar
4. Produktionshygiene	Beurteilung der: 1. Organisation der Produktion 2. Schutz vor nachteiliger Beeinflussung 3. Abfallbeseitigung	1. Trennung rein/unrein über den gesamten Produktionsablauf gewährleistet, 2. umfassend gewährleistet; Arbeitsgeräte und Anlagen entsprechen Stand der Technik 3. Schutz vor Kontamination umfassend gewährleistet
5. Schädlingsbekämpfung	Beurteilung der: 1. Effektivität der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen (Auswahl und Lage der Köder, Überprüfungsintervall, Maßnahmen bei Befall) 2. Dokumentation	1. regelmäßig, effektiv, Intervall angemessen, Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, angemessen 2. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar