

## Risikobeurteilung der Lebensmittelbetriebe 2015

Die Lebensmittelbetriebe werden einer bundesweit abgestimmten Risikobeurteilung unterzogen.

Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter der Landkreise und kreisfreien Städte bewerten die Unternehmen nach folgenden Kriterien:

- Betriebsart mit Berücksichtigung folgender Punkte:
  - Produktionsstufe,
  - Umgang mit offenen, umhüllten oder verpackten Lebensmitteln,
  - Ort der Abgabe,
  - Kontaminationsrisiko,
  - Risikostufe des Produkts.

Dies führt zu einer Zuordnung in die Risikokategorien von 1 bis 6 und ist ausschließlich auf die Tätigkeiten des Betriebes bezogen. Der Unternehmer kann hier keinen Einfluss nehmen.

Danach werden die nachstehenden 3 Kriterien beurteilt

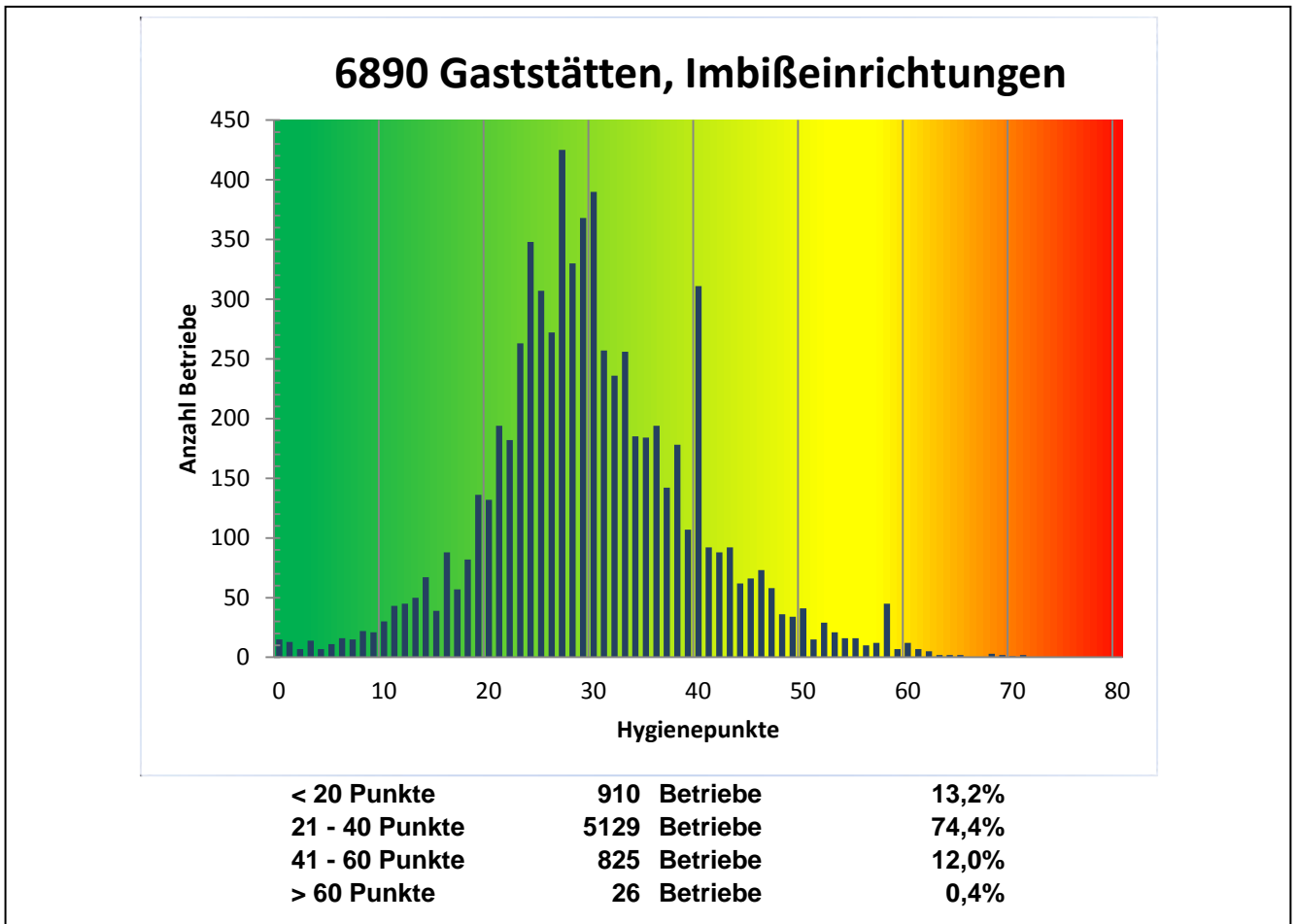
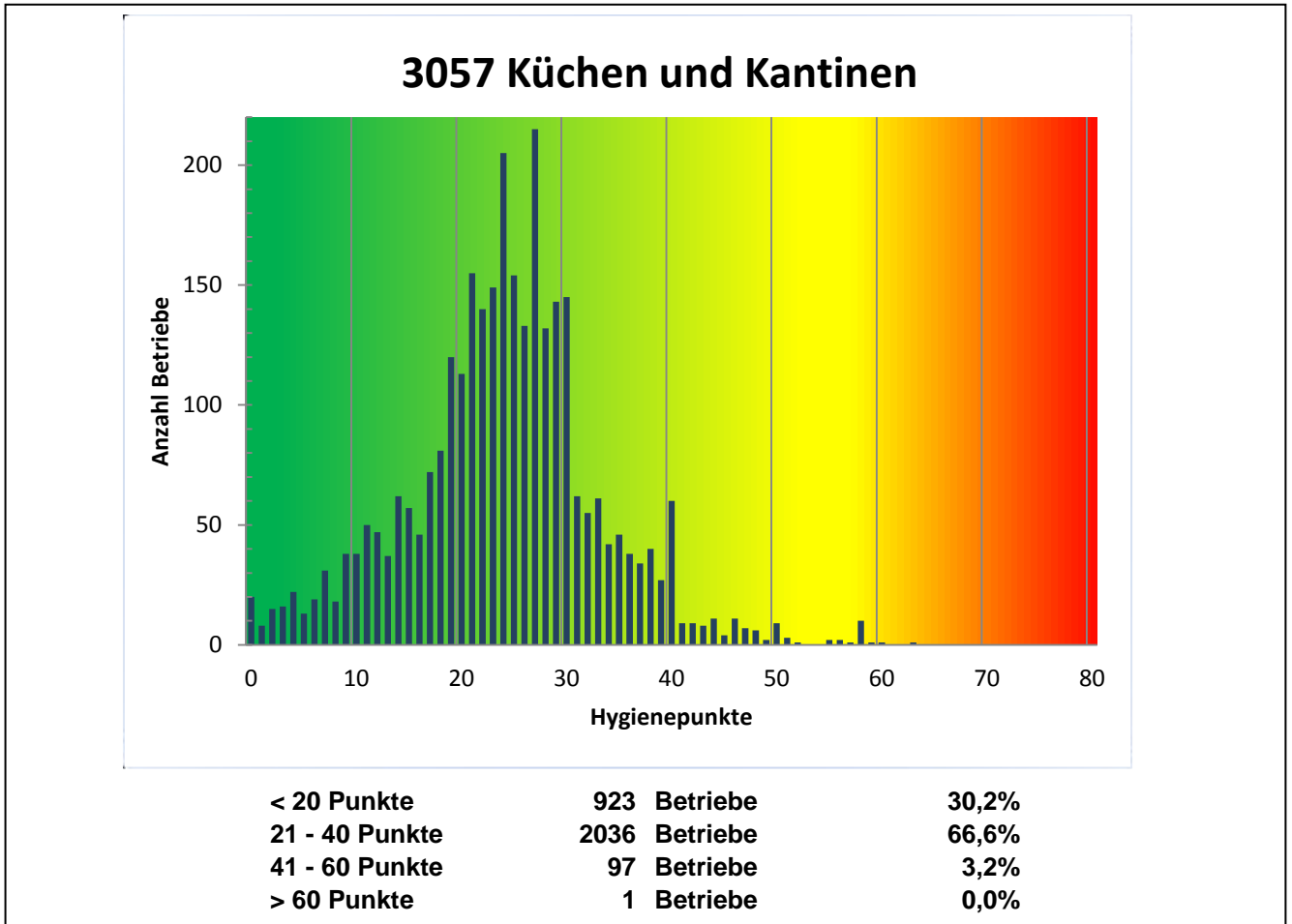
- Verhalten des Lebensmittelunternehmers: Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen, Rückverfolgbarkeit, Mitarbeiterschulung,
- Verlässlichkeit der Eigenkontrollen: HACCP, Untersuchung von Produkten, Temperatureinhaltung und
- Hygienemanagement: bauliche Beschaffenheit, Reinigung und Desinfektion, Personalhygiene, Produktionshygiene, Schädlingsbekämpfung.

Diese Kriterien sind durch den Unternehmer beeinflussbar und geeignet, auch dem Verbraucher Hinweise auf die Sorgfalt und Zuverlässigkeit des Unternehmers zu geben. Die Kriterien werden mit Punkten belegt (Hygienepunkte 0 bis max. 80), wobei die Punkte für Abweichungen vergeben werden. Eine niedrige Punktzahl bedeutet die zuverlässige Einhaltung der Rechtsvorgaben.

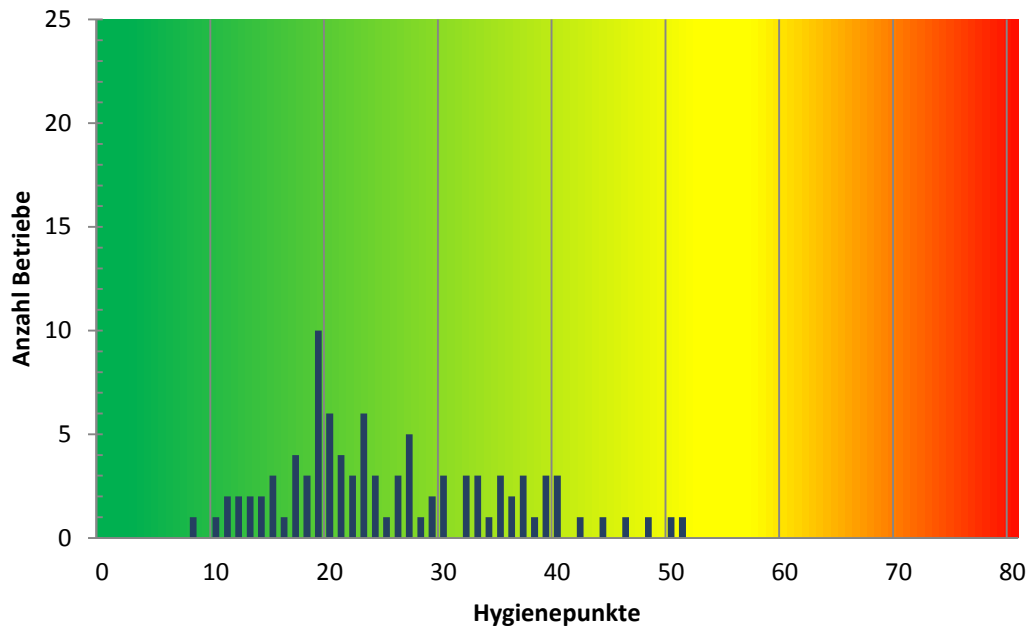
In Mecklenburg-Vorpommern haben die zuständigen Behörden 2013 begonnen, den Lebensmittelunternehmern die erreichten Hygienepunkte bei den Vor-Ort-Kontrollen mitzuteilen. Auf Anfrage kann der Unternehmer interessierten Verbrauchern das erreichte Ergebnis vorweisen.

Um einen Vergleich durchführen zu können, wird durch das LU eine Datenbank ausgewertet und die Verteilung der Hygienepunkte für die jeweiligen Betriebe in M-V in den folgenden Kategorien in Diagrammform dargestellt:

- Küchen und Kantinen
- Gaststätten, Imbiseinrichtungen,
- Fleischereien,
- Fleischereifilialen,
- Bäckereien, Konditoreien,
- Bäckereifilialen
- Lebensmitteleinzelhandel
- sonstige Hersteller auf Einzelhandelsebene, z. B. von Speiseeis, Fischereierzeugnissen, Fruchterzeugnissen
- Direktvermarkter.

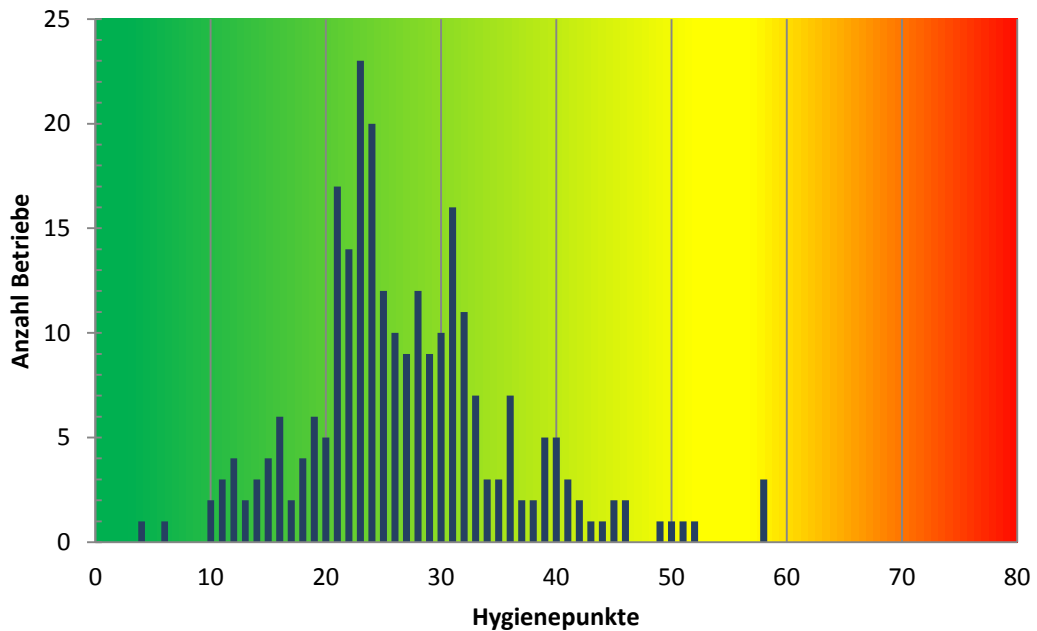


## 99 Fleischereien



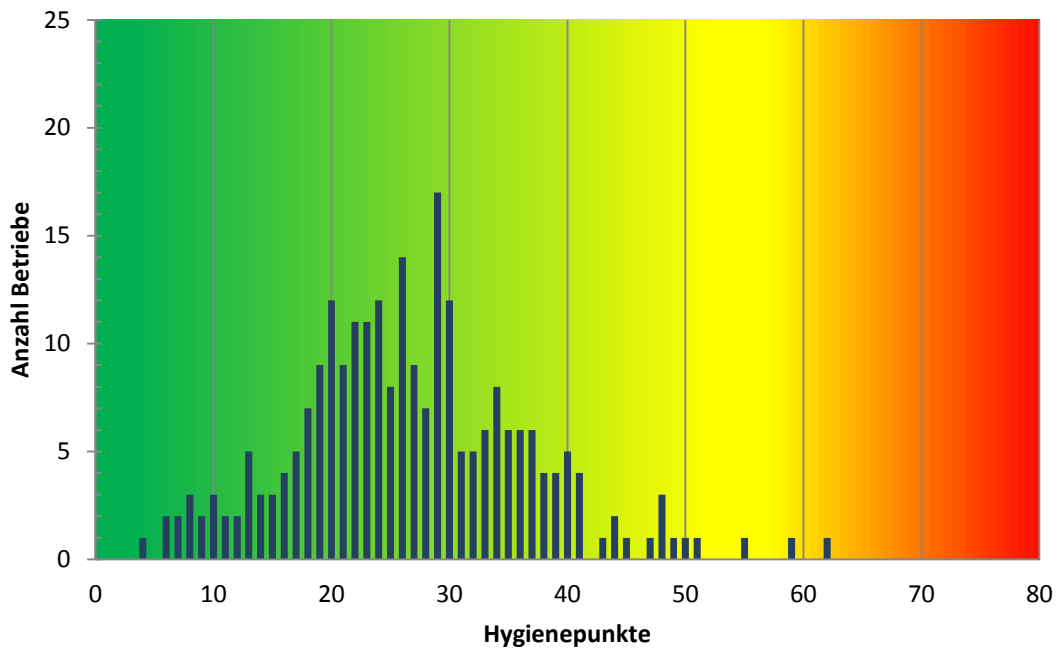
< 20 Punkte	40 Betriebe	40,4%
21 - 40 Punkte	53 Betriebe	53,5%
41 - 60 Punkte	6 Betriebe	6,1%
> 60 Punkte	0 Betriebe	0,0%

## 258 Fleischereifilialen



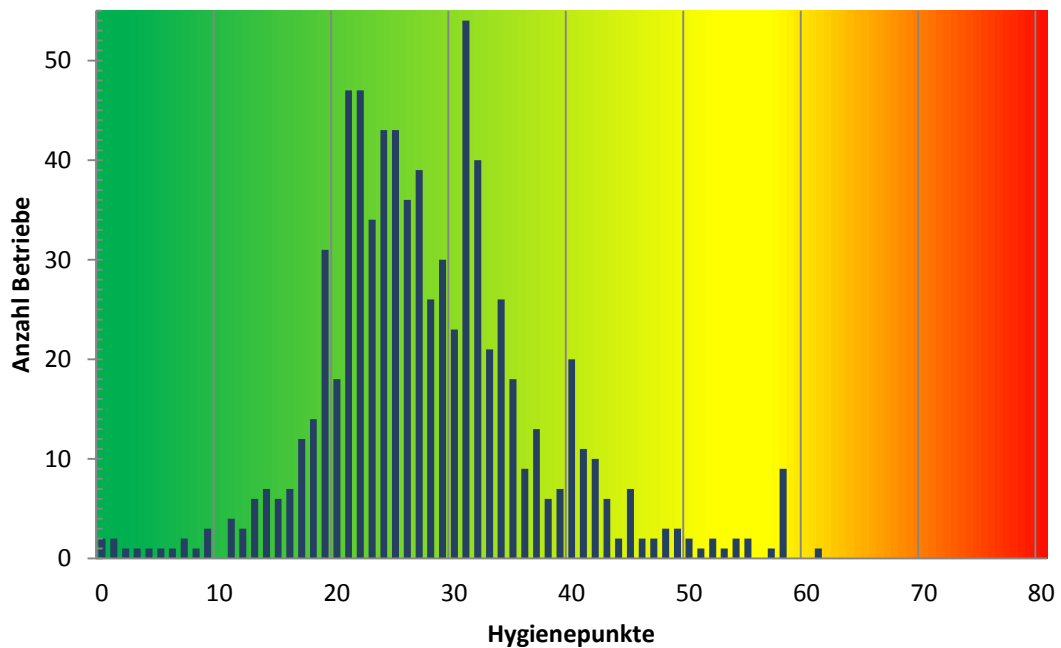
< 20 Punkte	43 Betriebe	16,7%
21 - 40 Punkte	197 Betriebe	76,4%
41 - 60 Punkte	18 Betriebe	7,0%
> 60 Punkte	0 Betriebe	0,0%

## 248 Bäckereien, Konditoreien



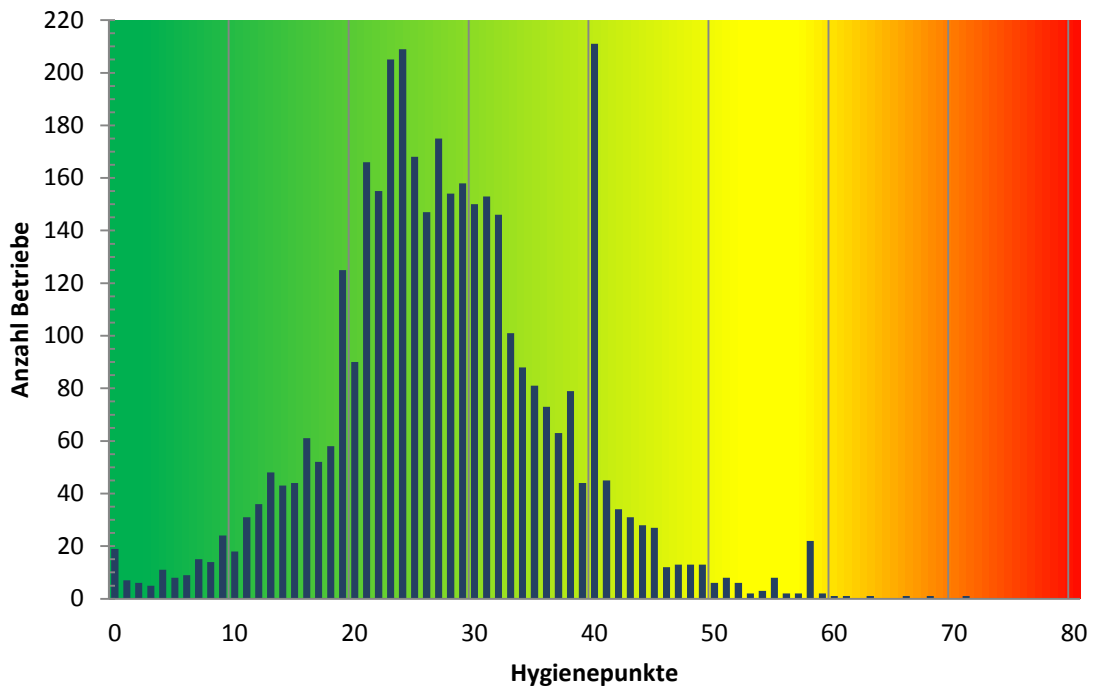
< 20 Punkte	65 Betriebe	26,2%
21 - 40 Punkte	165 Betriebe	66,5%
41 - 60 Punkte	17 Betriebe	6,9%
> 60 Punkte	1 Betriebe	0,4%

## 772 Bäckereifilialen



< 20 Punkte	123 Betriebe	15,9%
21 - 40 Punkte	582 Betriebe	75,4%
41 - 60 Punkte	66 Betriebe	8,5%
> 60 Punkte	1 Betriebe	0,1%

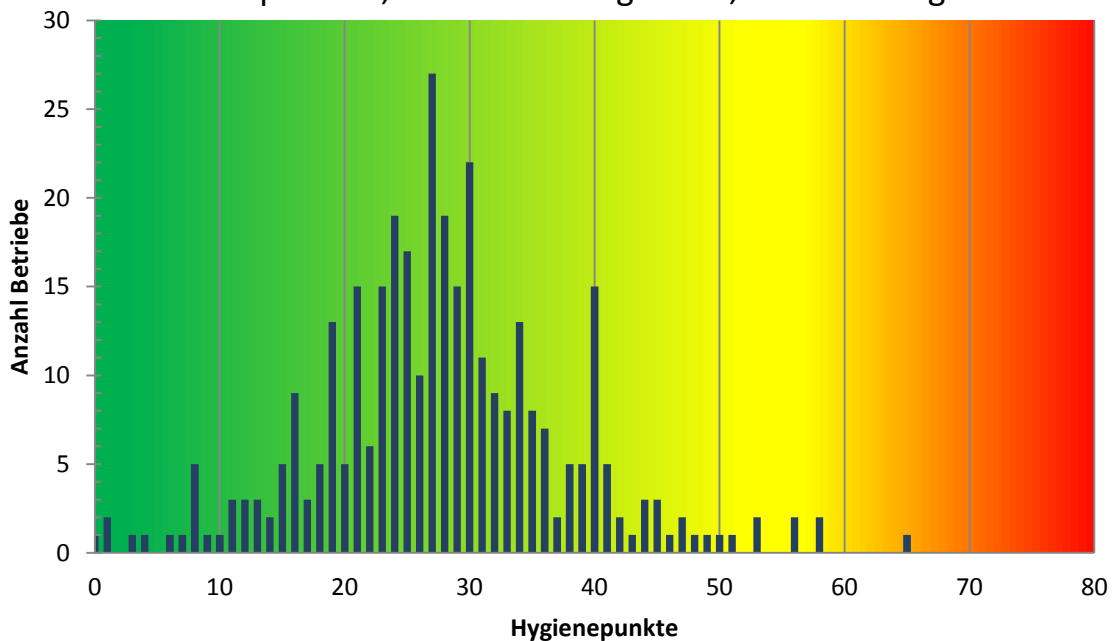
## 3733 Betriebe des Lebensmitteleinzelhandel



< 20 Punkte	724 Betriebe	19,4%
21 - 40 Punkte	2726 Betriebe	73,0%
41 - 60 Punkte	278 Betriebe	7,4%
> 60 Punkte	5 Betriebe	0,1%

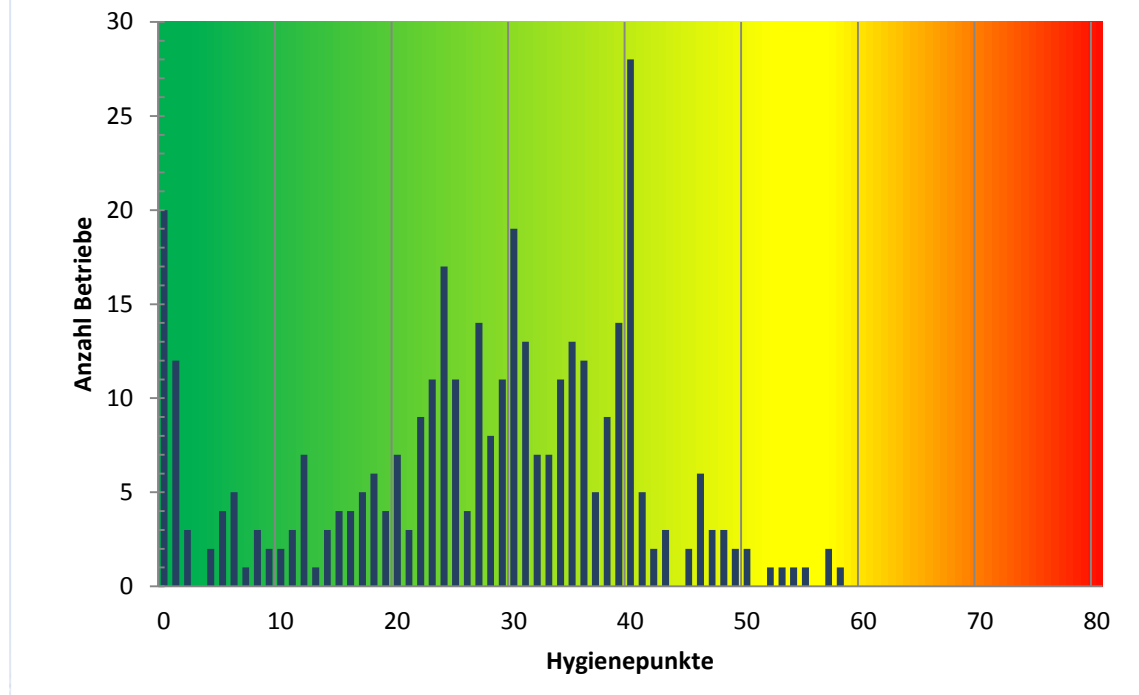
## 341 sonstige Hersteller auf Einzelhandelsebene

z. B. von Speiseeis, Fischereierzeugnissen, Fruchterzeugnissen



< 20 Punkte	65 Betriebe	19,1%
21 - 40 Punkte	248 Betriebe	72,7%
41 - 60 Punkte	27 Betriebe	7,9%
> 60 Punkte	1 Betriebe	0,3%

## 359 Direktvermarkter



< 20 Punkte	98 Betriebe	27,3%
21 - 40 Punkte	226 Betriebe	63,0%
41 - 60 Punkte	35 Betriebe	9,7%
> 60 Punkte	0 Betriebe	0,0%