

## Risikobeurteilung der Lebensmittelbetriebe 2016

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.

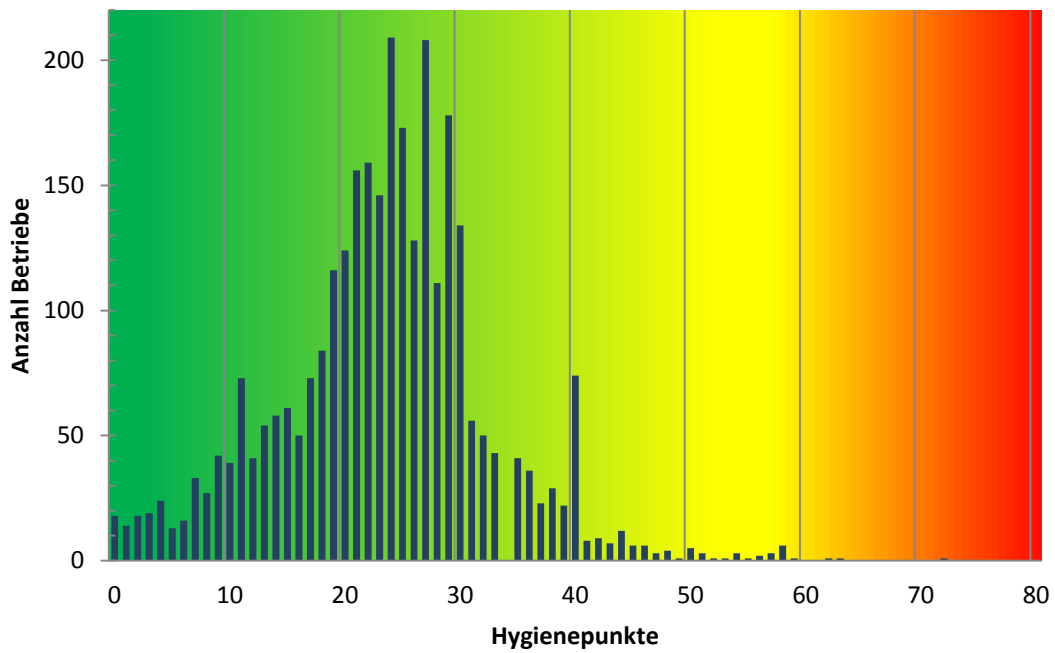
Diese Kriterien sind durch den Unternehmer beeinflussbar und geeignet, auch dem Verbraucher Hinweise auf die Sorgfalt und Zuverlässigkeit des Unternehmers zu geben. Die Kriterien werden mit Punkten belegt (Hygienepunkte 0 bis max. 80), wobei die Punkte für Abweichungen vergeben werden. Eine niedrige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

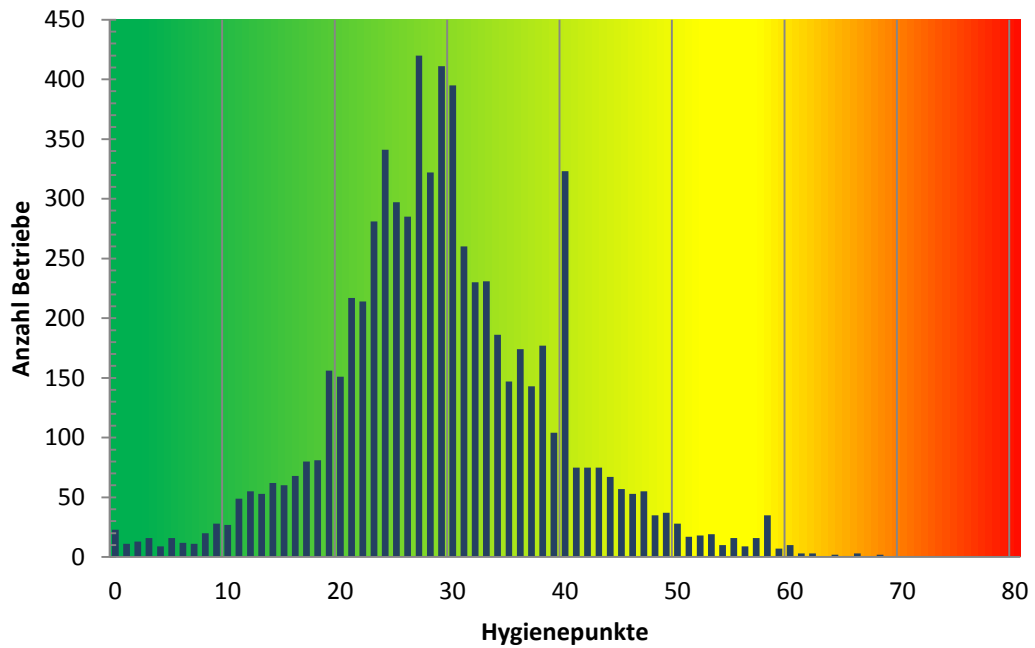
- Küchen und Kantinen
- Gaststätten, Imbiseinrichtungen,
- Fleischereien,
- Fleischereifilialen,
- Bäckereien, Konditoreien,
- Bäckereifilialen
- Lebensmitteleinzelhandel
- sonstige Hersteller auf Einzelhandelsebene, z. B. von Speiseeis, Fischereierzeugnissen, Fruchterzeugnissen
- Direktvermarkter.

### 3092 Küchen und Kantinen



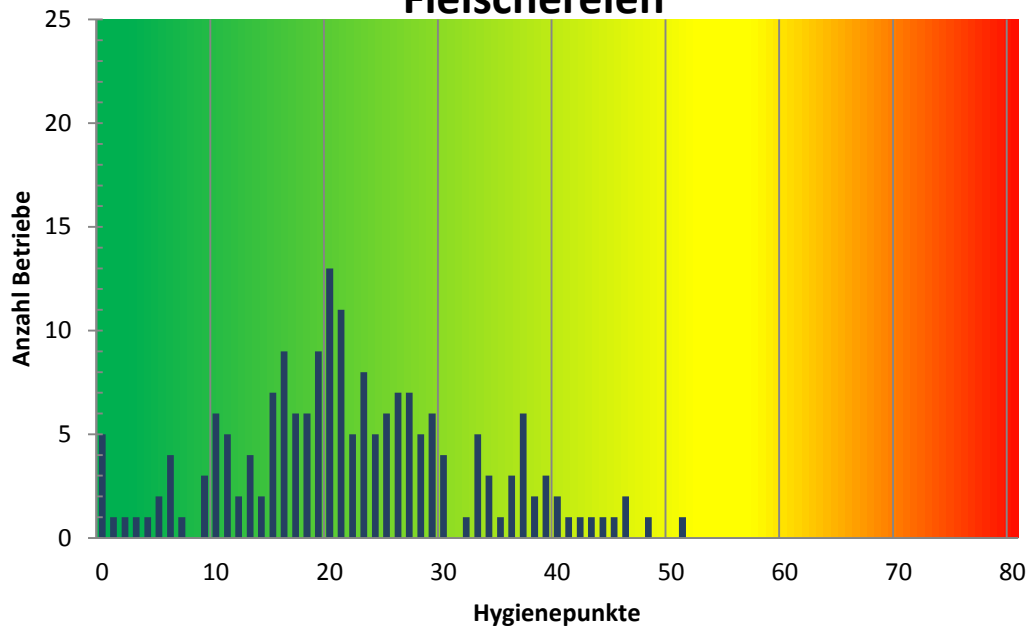
< 20 Punkte	997 Betriebe	32,2%
21 - 40 Punkte	2010 Betriebe	65,0%
41 - 60 Punkte	82 Betriebe	2,7%
> 60 Punkte	3 Betriebe	0,1%

### 6887 Gaststätten, Imbissrichtungen



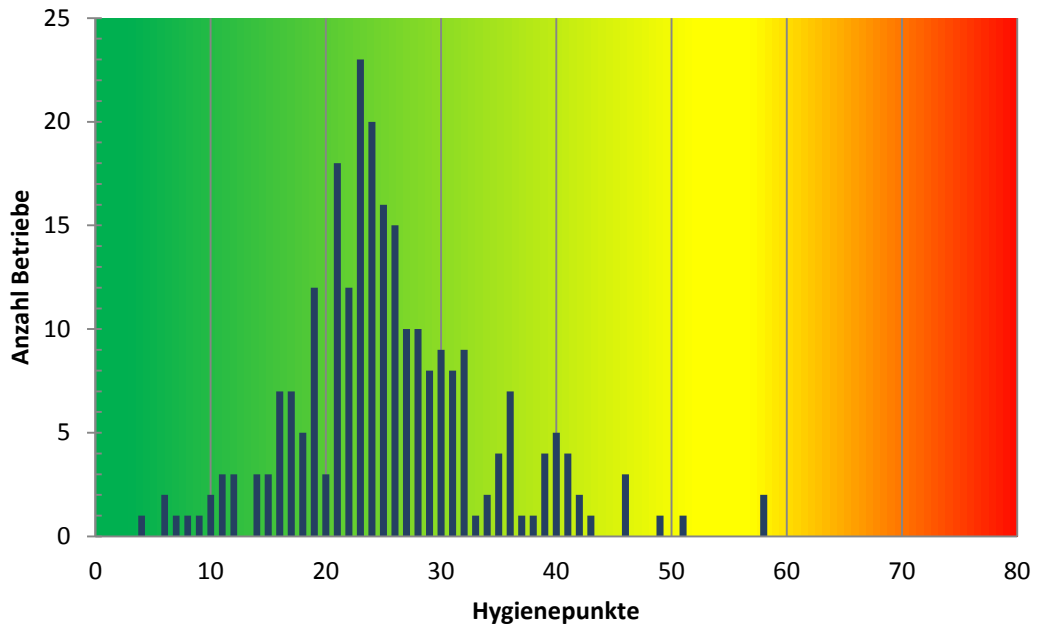
< 20 Punkte	1001 Betriebe	14,5%
21 - 40 Punkte	5158 Betriebe	74,9%
41 - 60 Punkte	714 Betriebe	10,4%
> 60 Punkte	14 Betriebe	0,2%

## 187 Hersteller Fleisch, -erzeugnisse, Fleischereien



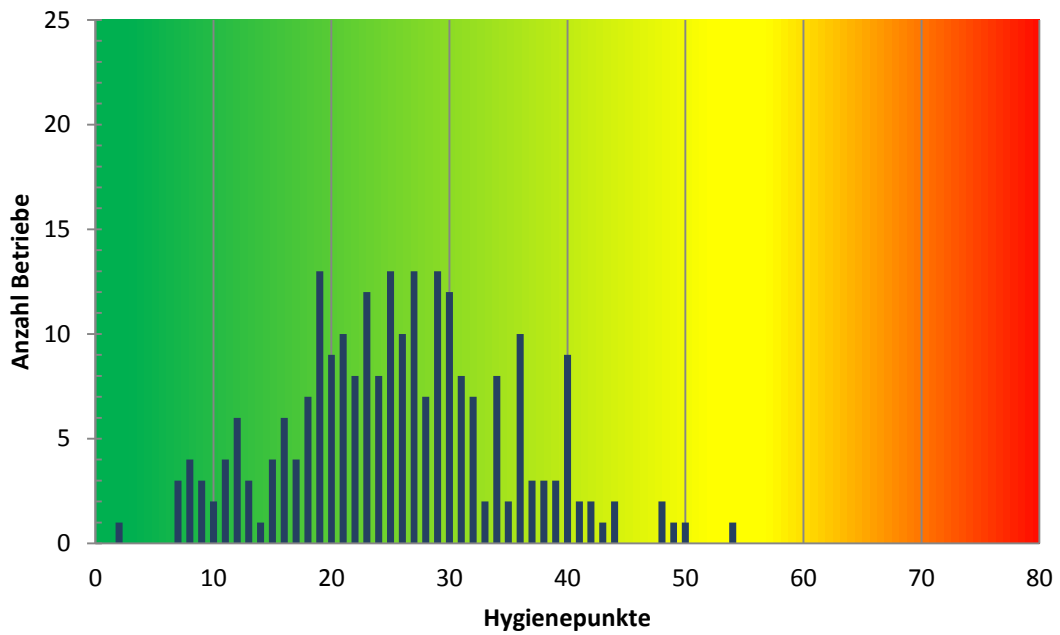
< 20 Punkte	88 Betriebe	47,1%
21 - 40 Punkte	90 Betriebe	48,1%
41 - 60 Punkte	9 Betriebe	4,8%
> 60 Punkte	0 Betriebe	0,0%

## 251 Fleischereifilialen



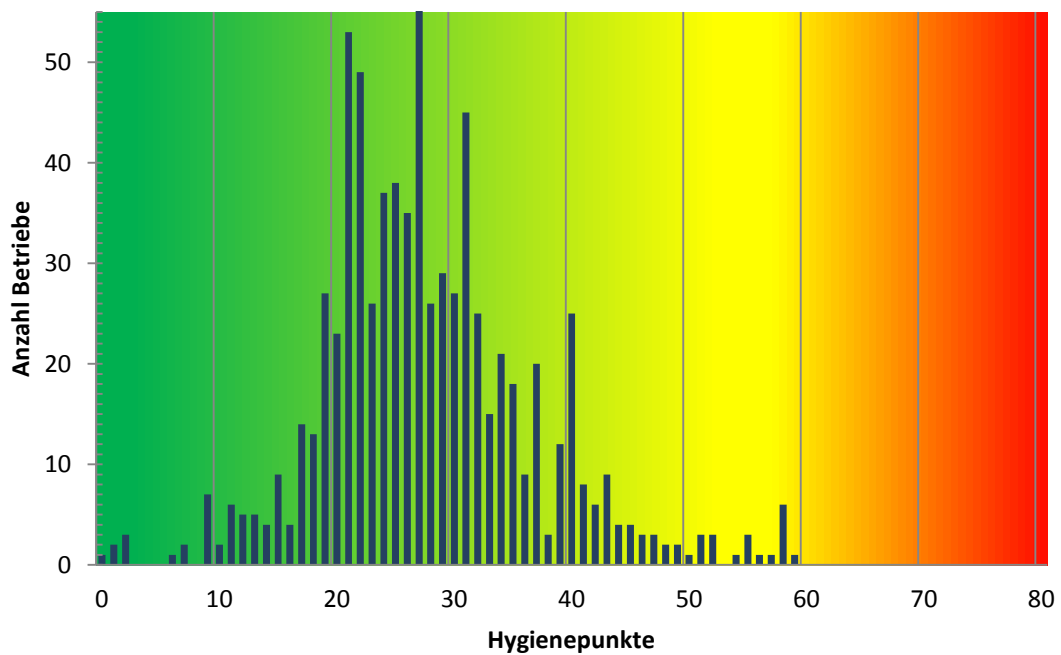
< 20 Punkte	54 Betriebe	21,5%
21 - 40 Punkte	183 Betriebe	72,9%
41 - 60 Punkte	14 Betriebe	5,6%
> 60 Punkte	0 Betriebe	0,0%

## 243 Bäckereien, Konditoreien



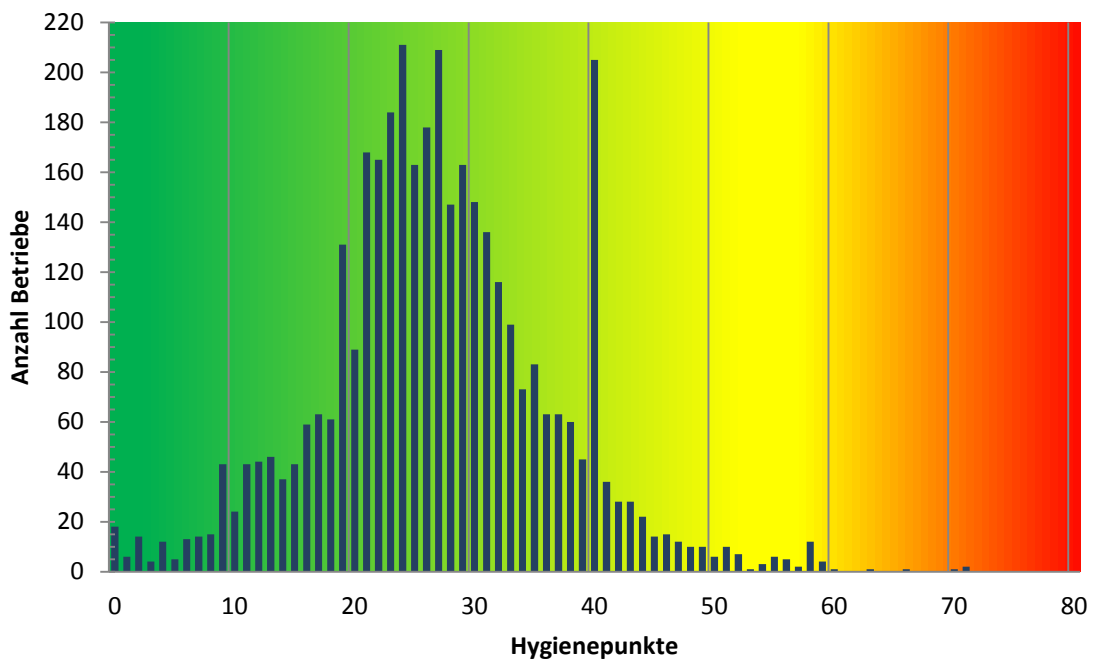
< 20 Punkte	70 Betriebe	28,8%
21 - 40 Punkte	161 Betriebe	66,3%
41 - 60 Punkte	12 Betriebe	4,9%
> 60 Punkte	0 Betriebe	0,0%

## 758 Bäckereifilialen



< 20 Punkte	128 Betriebe	16,9%
21 - 40 Punkte	569 Betriebe	75,1%
41 - 60 Punkte	61 Betriebe	8,0%
> 60 Punkte	0 Betriebe	0,0%

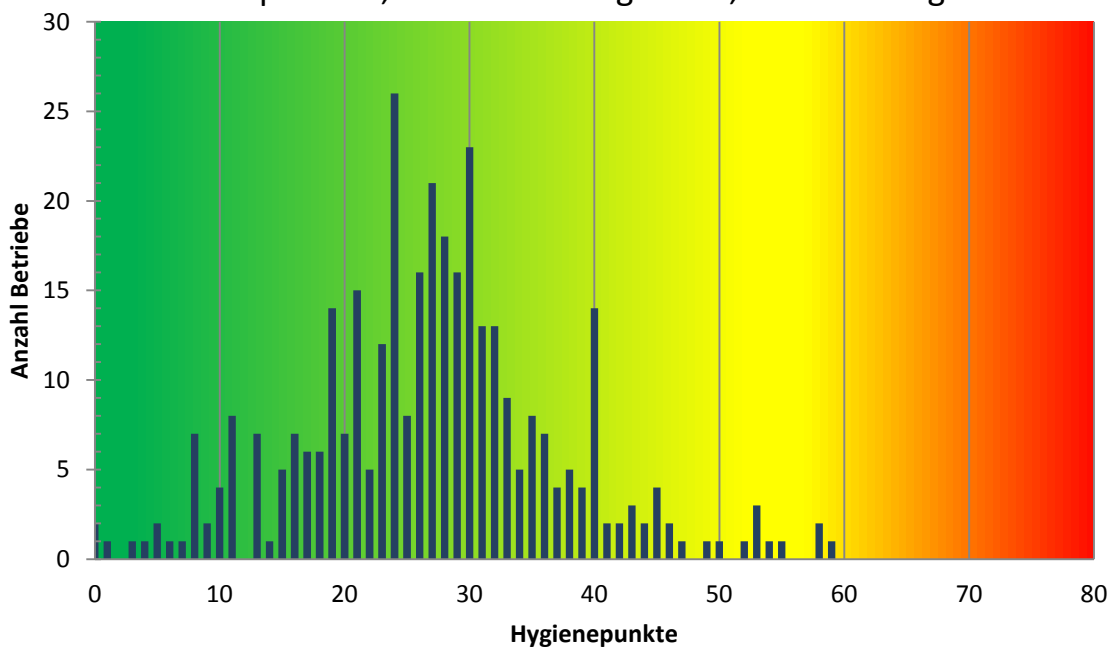
## 3700 Betriebe des Lebensmitteleinzelhandel



< 20 Punkte	784 Betriebe	21,2%
21 - 40 Punkte	2679 Betriebe	72,4%
41 - 60 Punkte	232 Betriebe	6,3%
> 60 Punkte	5 Betriebe	0,1%

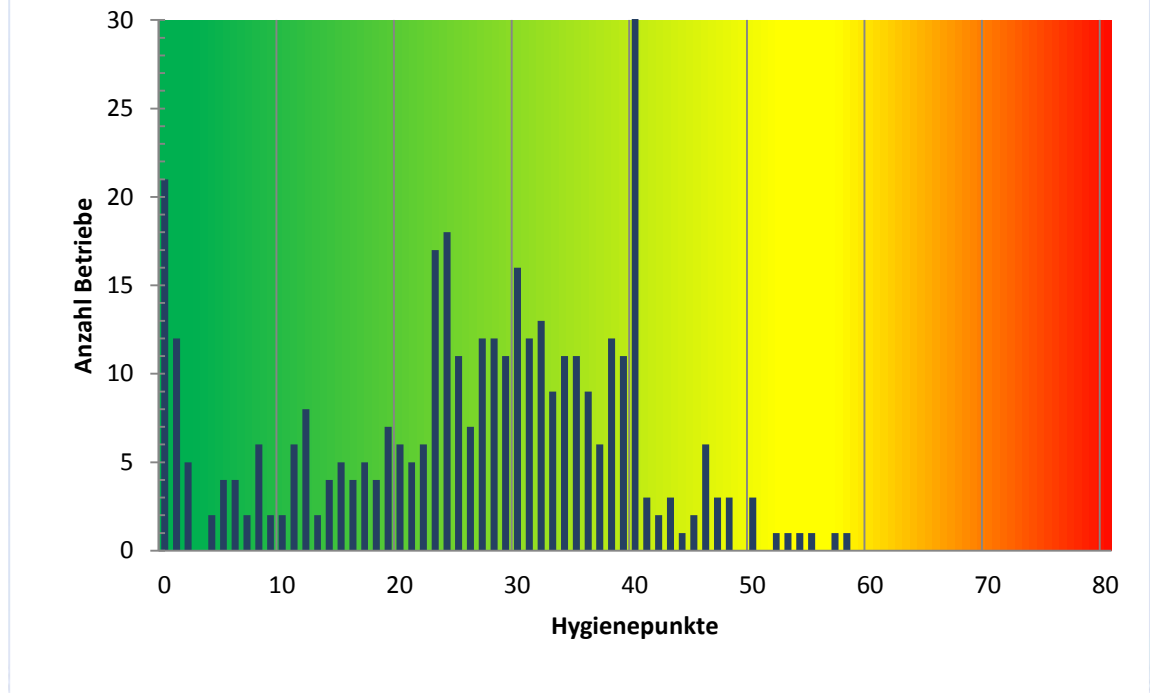
## 352 sonstige Hersteller auf Einzelhandelsebene

z. B. von Speiseeis, Fischereierzeugnissen, Fruchterzeugnissen



< 20 Punkte	83 Betriebe	23,6%
21 - 40 Punkte	242 Betriebe	68,8%
41 - 60 Punkte	27 Betriebe	7,7%
> 60 Punkte	0 Betriebe	0,0%

## 383 Direktvermarkter



< 20 Punkte	111 Betriebe	29,0%
21 - 40 Punkte	240 Betriebe	62,7%
41 - 60 Punkte	32 Betriebe	8,4%
> 60 Punkte	0 Betriebe	0,0%