

Risikobeurteilung der Lebensmittelbetriebe 2014

Hygienediagramme online

Verbraucherinnen und Verbraucher haben ab sofort die Möglichkeit, sich anhand von Hygienediagrammen über den Zustand der Hygiene in Lebensmittelunternehmen in MV zu informieren. Wer möchte, kann vor Ort z.B. beim Fleischer, Bäcker oder im Restaurant nach den Hygienepunkten des Unternehmens fragen. Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter der Landkreise haben die Ergebnisse ihrer Routinekontrollen jedem geprüften Unternehmen mitgeteilt. Dabei gilt: je weniger Punkte desto besser, wobei ein Wert von 40 Punkten den gesetzlichen Mindeststandard widerspiegelt. Dieses Modell bietet für die Unternehmen die Chance, durch Transparenz und hohe Hygienestandards Verbrauchervertrauen zu (er-)halten.

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.

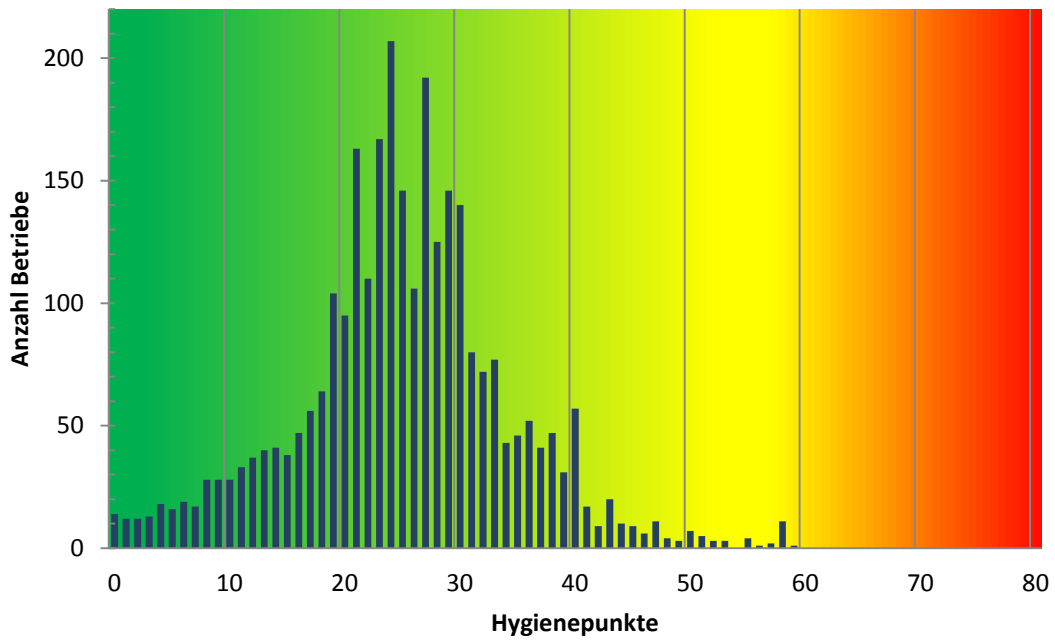
Diese Kriterien sind durch den Unternehmer beeinflussbar und geeignet, auch dem Verbraucher Hinweise auf die Sorgfalt und Zuverlässigkeit des Unternehmers zu geben. Die Kriterien werden mit Punkten belegt (Hygienepunkte 0 bis max. 80), wobei die Punkte für Abweichungen vergeben werden. Eine niedrige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

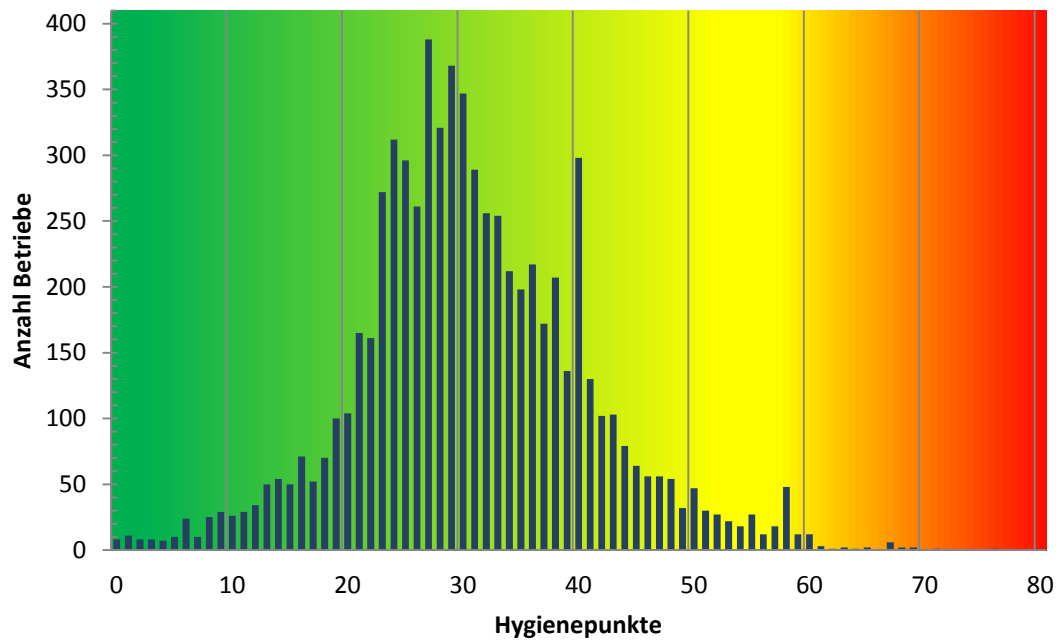
- Küchen und Kantinen,
- Gaststätten, Imbissrichtungen,
- Fleischereien,
- Fleischereifilialen,
- Bäckereien, Konditoreien,
- Bäckereifilialen,
- Lebensmitteleinzelhandel,
- sonstige Hersteller aus Einzelhandelsebene, z. B. von Speiseeis, Fischereierzeugnissen, Fruchterzeugnissen,
- Direktvermarkter.

2935 Küchen und Kantinen

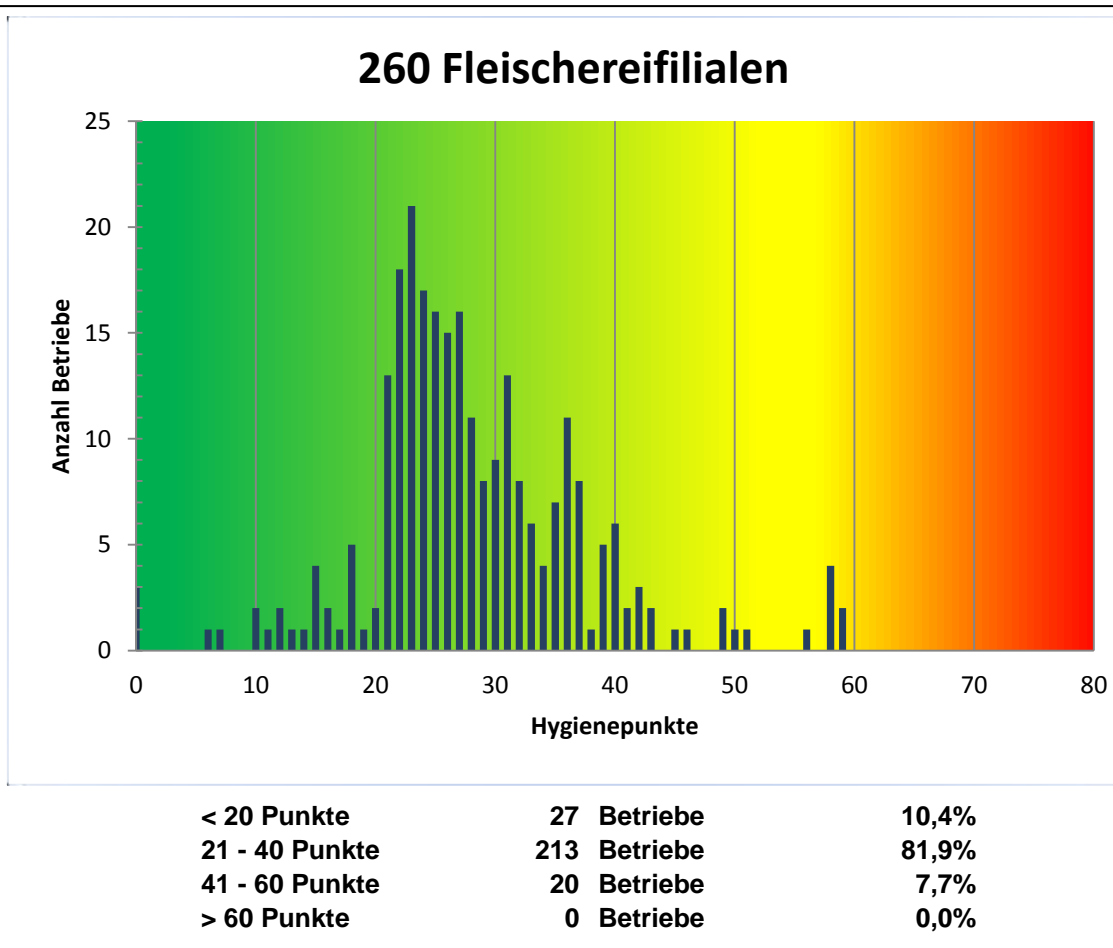
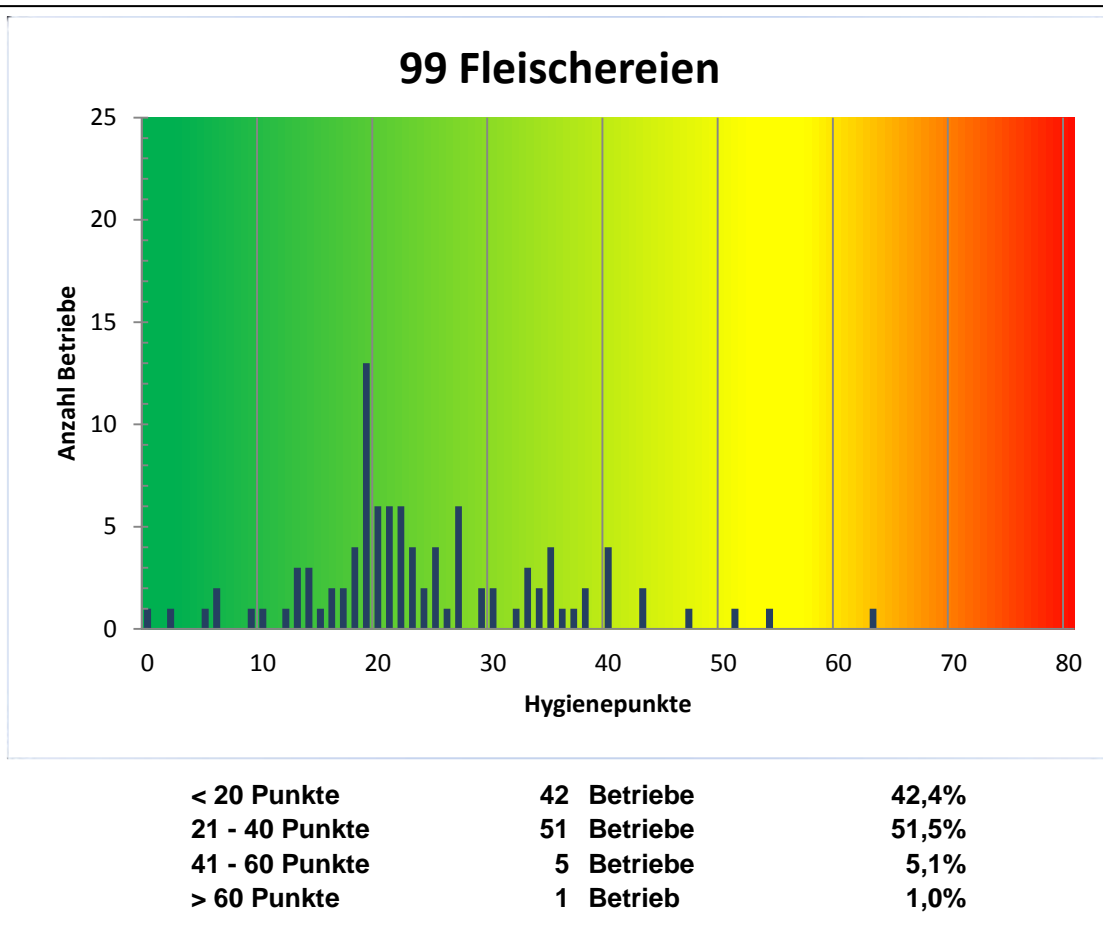


< 20 Punkte	760 Betriebe	25,9%
21 - 40 Punkte	2048 Betriebe	69,8%
41 - 60 Punkte	127 Betriebe	4,3%
> 60 Punkte	0 Betriebe	0,0%

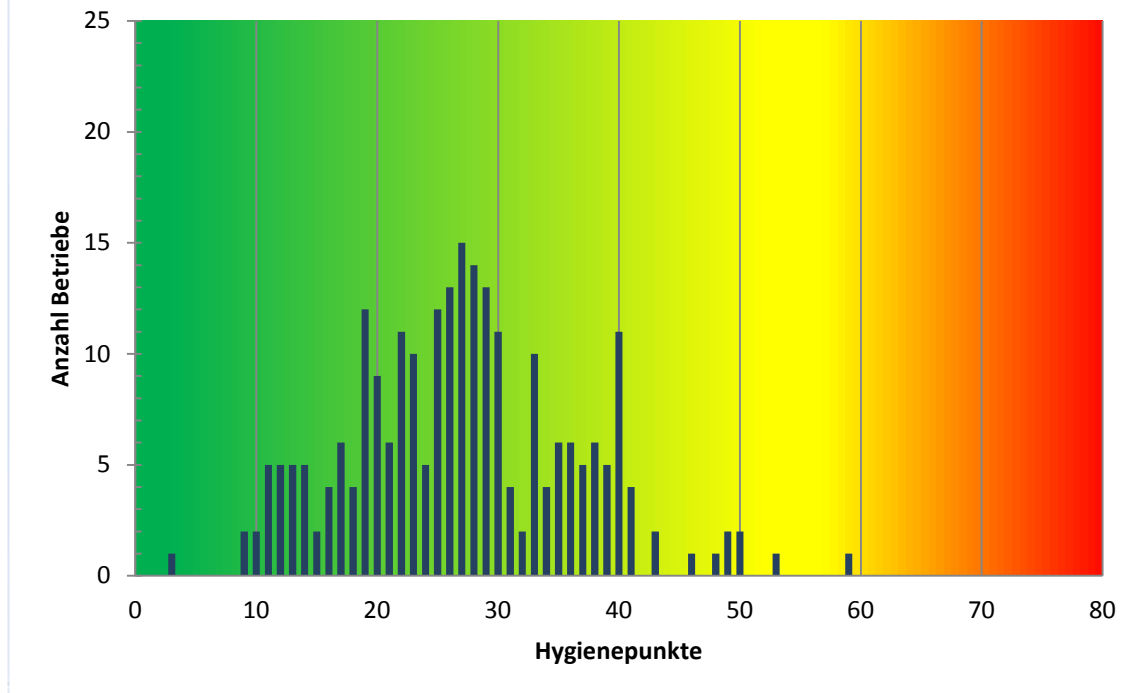
6881 Gaststätten, Imbissrichtungen



< 20 Punkte	780 Betriebe	11,3%
21 - 40 Punkte	5130 Betriebe	74,6%
41 - 60 Punkte	949 Betriebe	13,8%
> 60 Punkte	22 Betriebe	0,3%

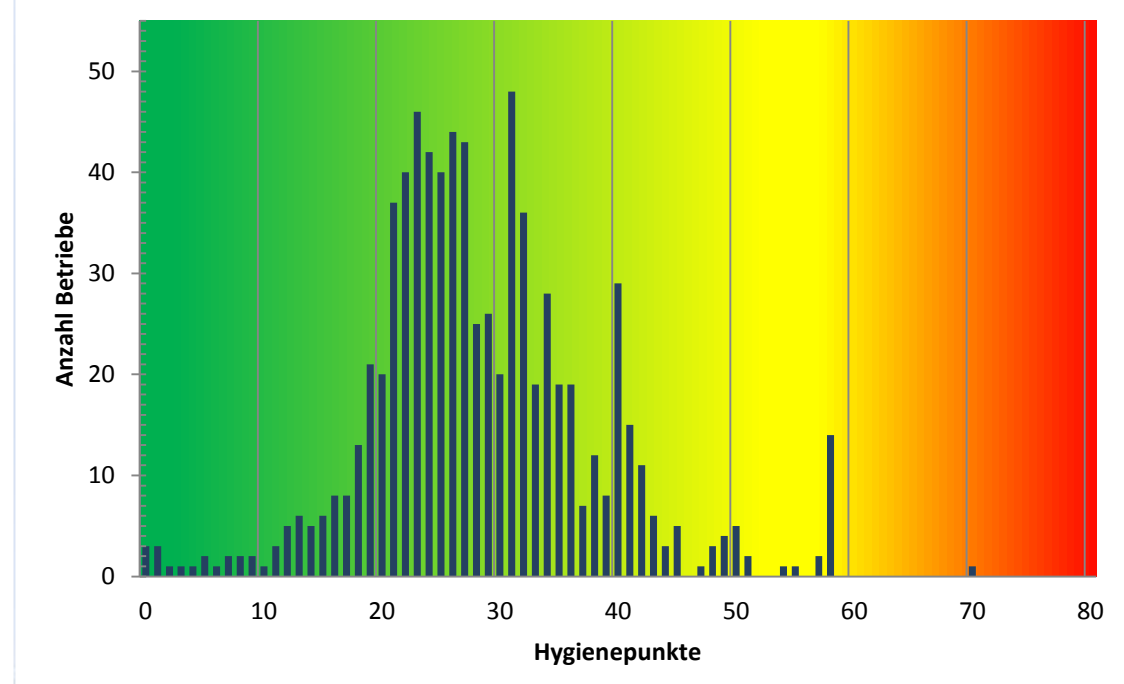


245 Bäckereien, Konditoreien



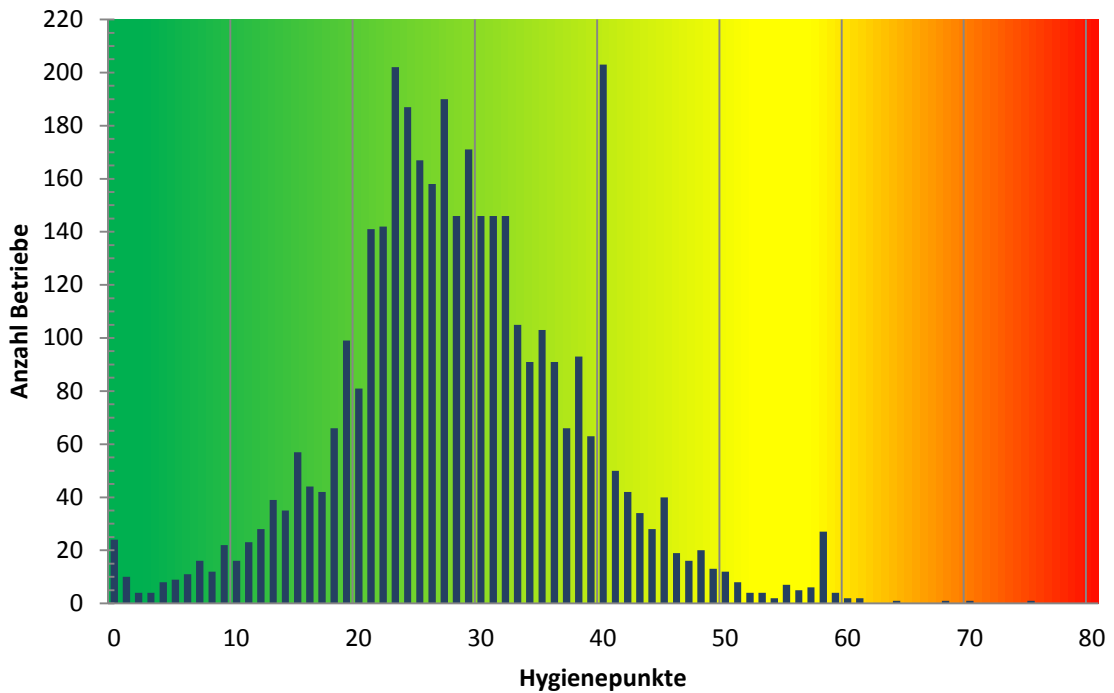
< 20 Punkte	62 Betriebe	25,3%
21 - 40 Punkte	169 Betriebe	69,0%
41 - 60 Punkte	14 Betriebe	5,7%
> 60 Punkte	0 Betriebe	0,0%

776 Bäckereifilialen



< 20 Punkte	114 Betriebe	14,7%
21 - 40 Punkte	588 Betriebe	75,8%
41 - 60 Punkte	73 Betriebe	9,4%
> 60 Punkte	1 Betrieb	0,1%

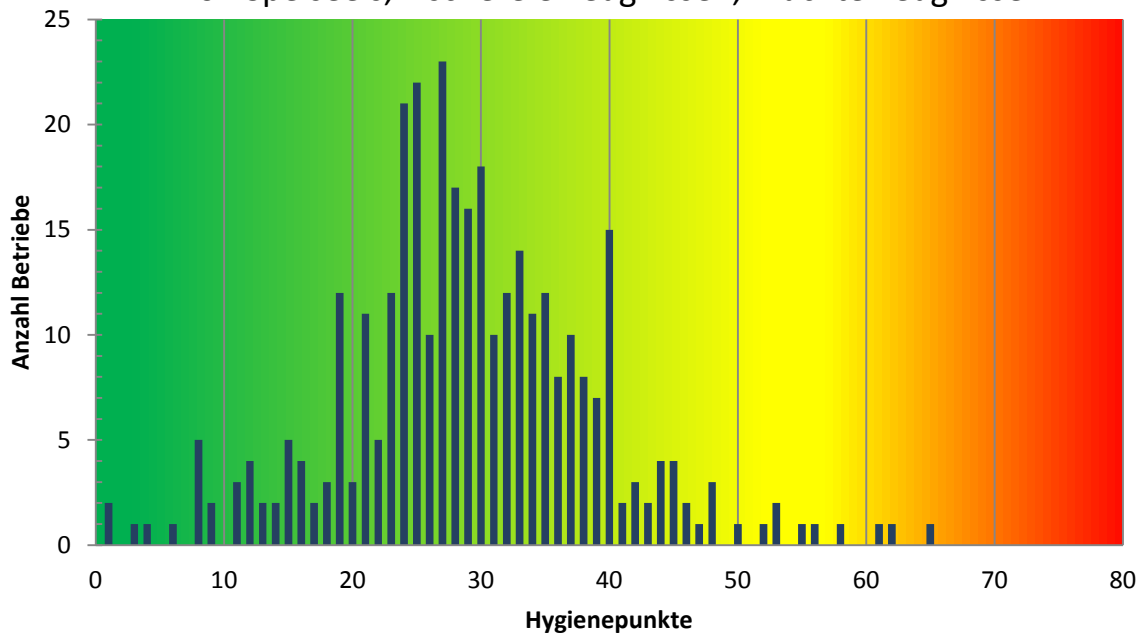
3756 Betriebe des Lebensmitteleinzelhandel



< 20 Punkte	650 Betriebe	17,3%
21 - 40 Punkte	2757 Betriebe	73,4%
41 - 60 Punkte	343 Betriebe	9,1%
> 60 Punkte	6 Betriebe	0,2%

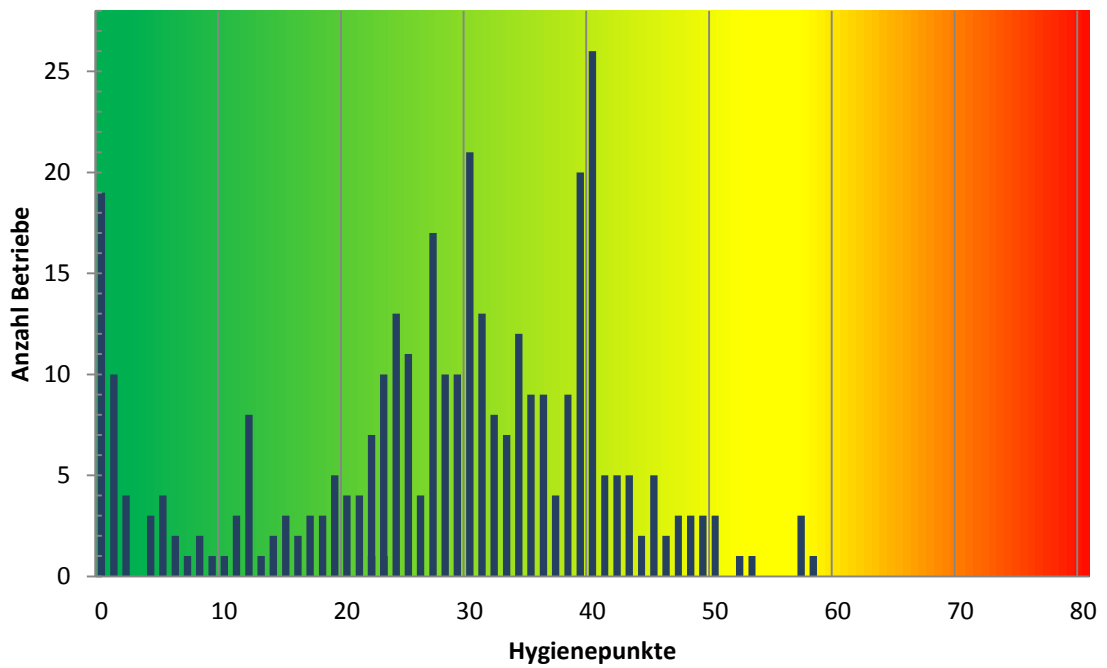
345 sonstige Hersteller aus Einzelhandelsebene

z. B. von Speiseeis, Fischereierzeugnissen, Fruchterzeugnissen



< 20 Punkte	52 Betriebe	15,1%
21 - 40 Punkte	262 Betriebe	75,9%
41 - 60 Punkte	28 Betriebe	8,1%
> 60 Punkte	3 Betriebe	0,9%

349 Direktvermarkter



< 20 Punkte	81 Betriebe	23,2%
21 - 40 Punkte	226 Betriebe	64,8%
41 - 60 Punkte	42 Betriebe	12,0%
> 60 Punkte	0 Betriebe	0,0%