

## Risikobeurteilung der Lebensmittelbetriebe 2021

Die Lebensmittelbetriebe werden einer bundesweit abgestimmten Risikobeurteilung unterzogen.

Die Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsämter (VLÄ) 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.

Anschließend 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.

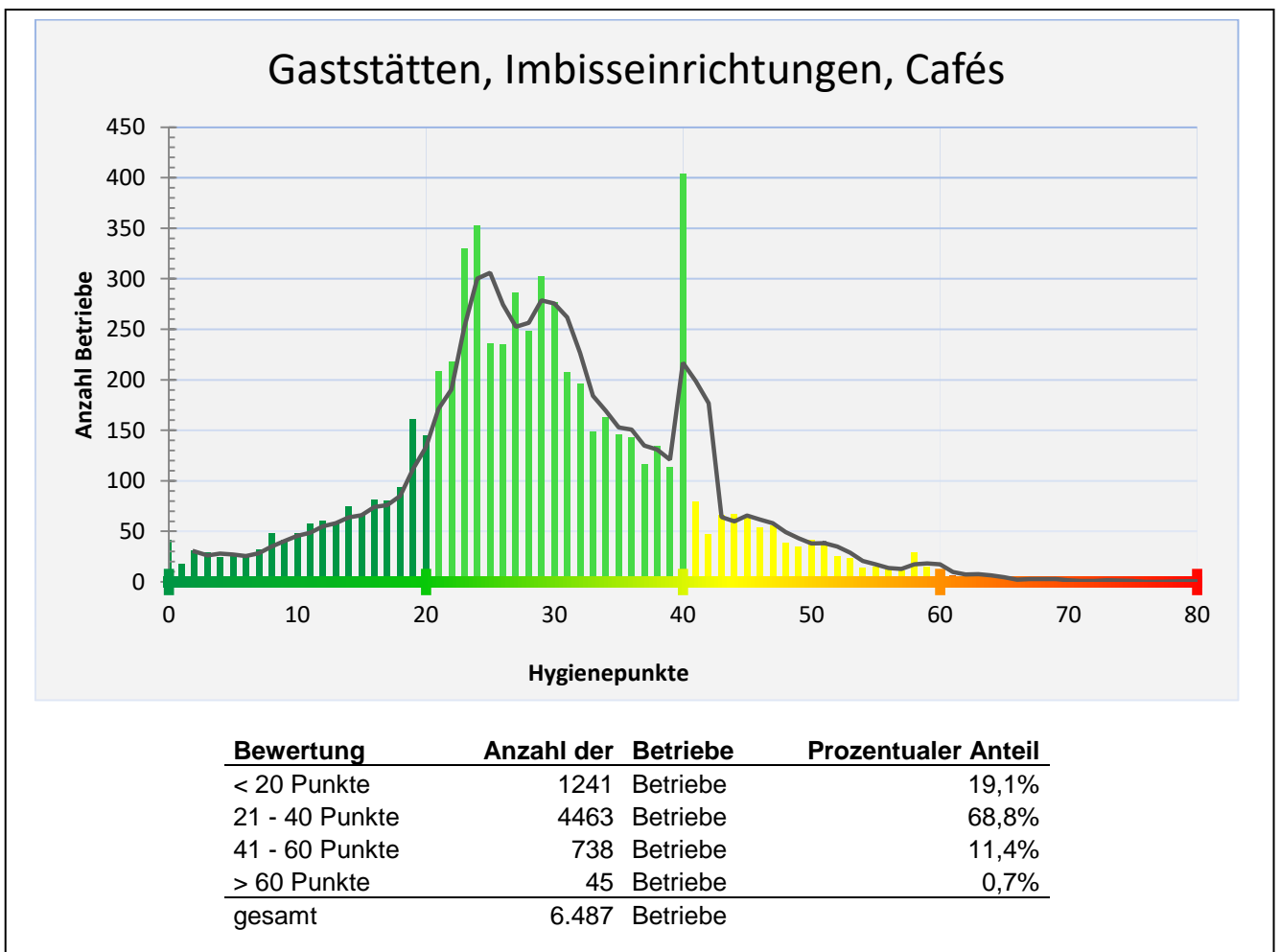
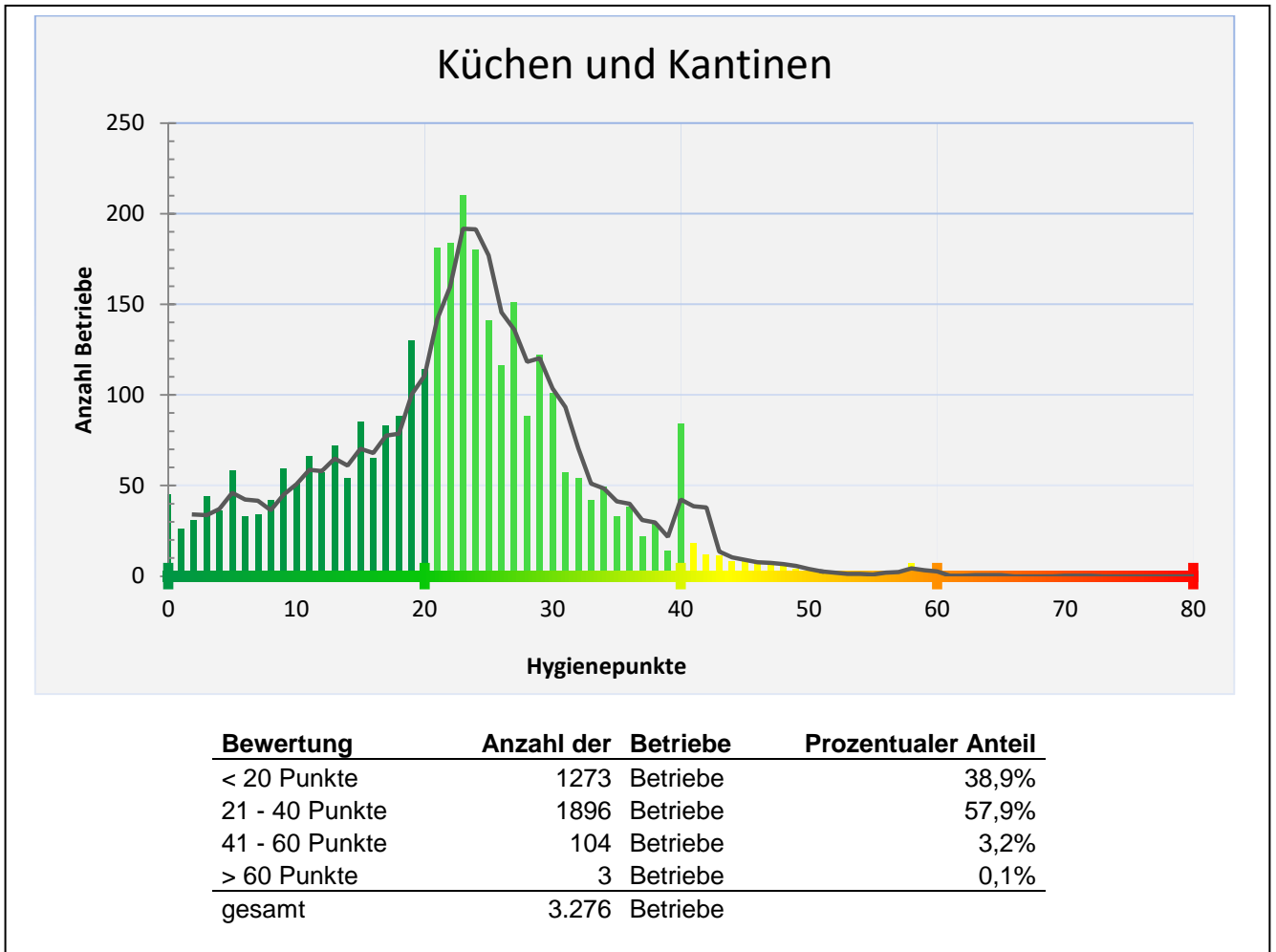
Seit 2013 informieren die zuständigen Behörden in Mecklenburg-Vorpommern die Lebensmittelunternehmer über die erreichten Hygienepunkte bei den Vor-Ort-Kontrollen. Auf Anfrage kann der Unternehmer interessierten Verbrauchern das erreichte Ergebnis vorweisen.

Um einen Vergleich durchführen zu können, werden durch das Ministerium für Landwirtschaft und Umwelt M-V die durch die VLÄ erhobenen Daten ausgewertet und die Verteilung der Hygienepunkte für die jeweiligen Betriebe in M-V in den folgenden Kategorien in Diagrammform dargestellt:

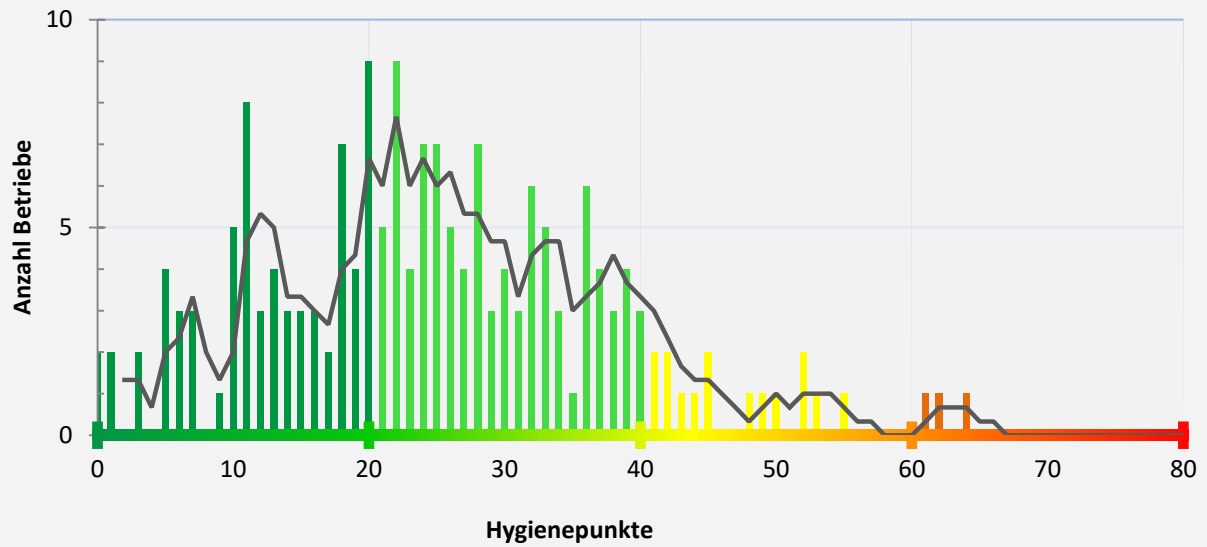
- Küchen und Kantinen
- Gaststätten, Imbisseinrichtungen, Cafés
- Hersteller Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fleischereien
- Fleischereifilialen
- Bäckereien, Konditoreien
- Bäckereifilialen
- Lebensmitteleinzelhandel
- sonstige Hersteller auf Einzelhandelsebene, z. B. von Speiseeis, Fischereierzeugnissen,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

*Anmerkung zur Darstellung:*

*Die Anzahl der Betriebe wird bei der Hygienepunktzahl als Balken dargestellt. Es sind als Hygienepunktzahl nur ganze Zahlen möglich. Über den Balken ist eine Trendlinie eingetragen, diese ist der gleitende Durchschnitt aus jeweils drei Werten.*

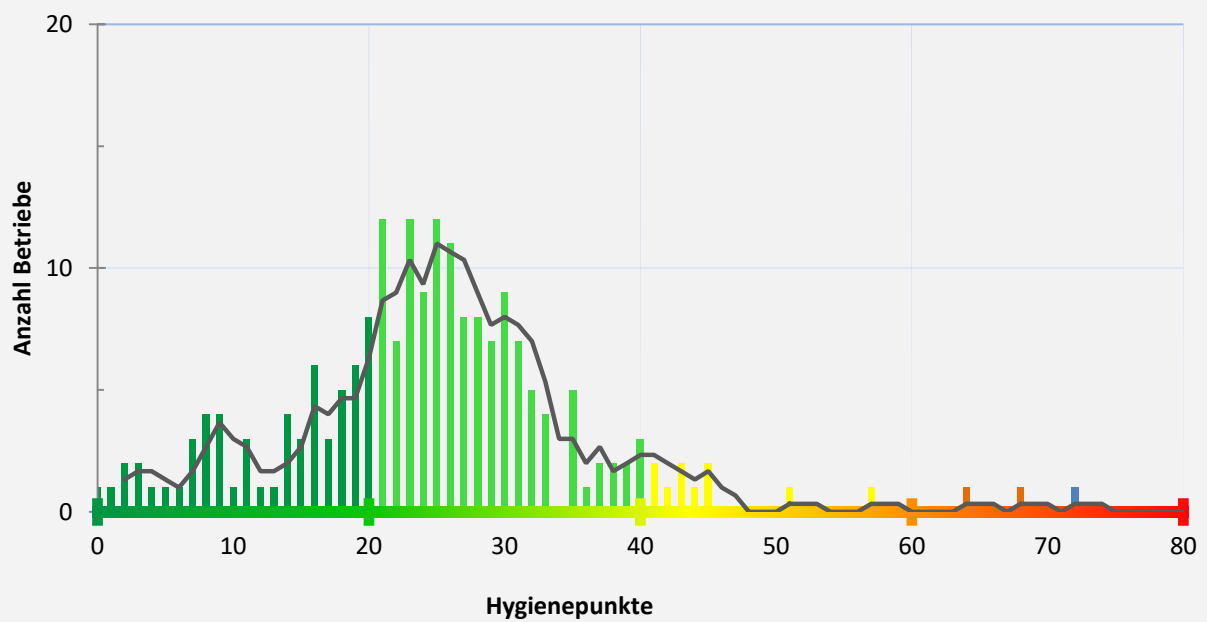


## Hersteller Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fleischereien



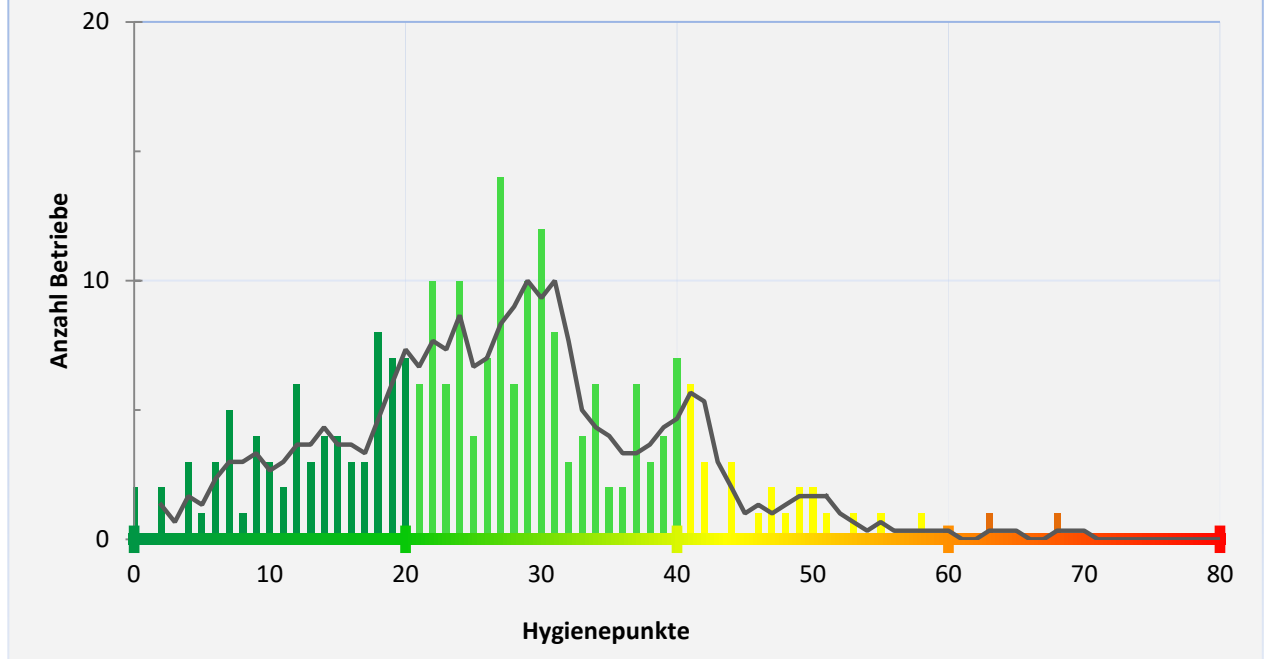
Bewertung	Anzahl der Betriebe	Prozentualer Anteil
< 20 Punkte	68 Betriebe	38,0%
21 - 40 Punkte	93 Betriebe	52,0%
41 - 60 Punkte	15 Betriebe	8,4%
> 60 Punkte	3 Betriebe	1,7%
gesamt	179 Betriebe	

## Lebensmitteleinzelhandel: nur Fleischereifilialen



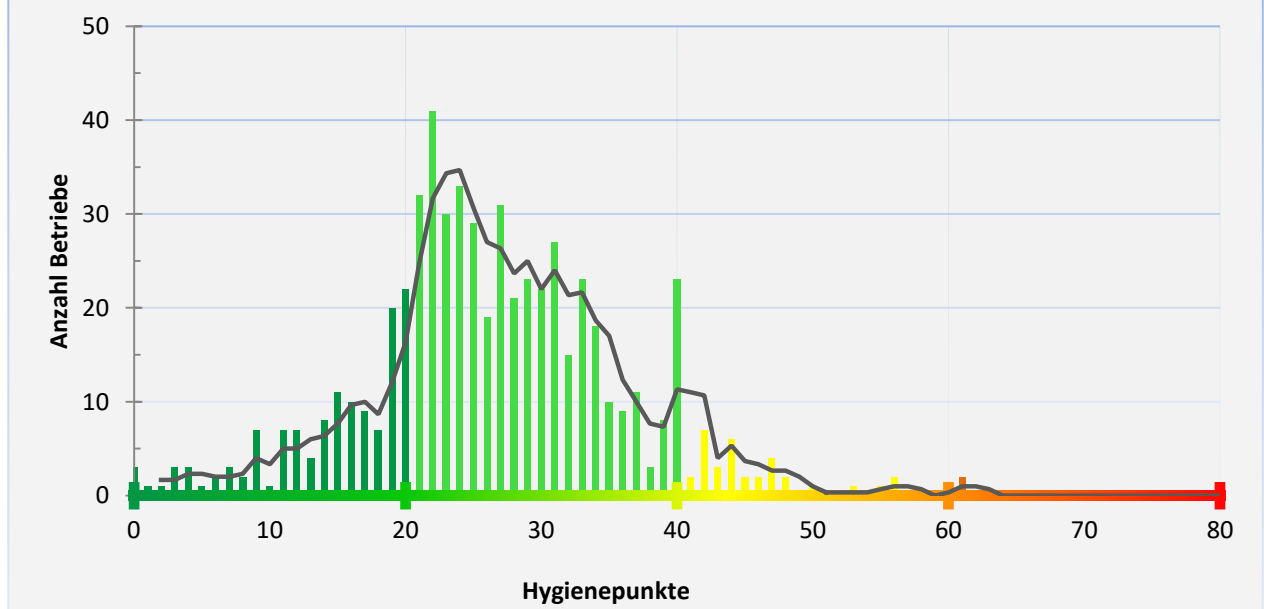
Bewertung	Anzahl der Betriebe	Prozentualer Anteil
< 20 Punkte	61 Betriebe	30,5%
21 - 40 Punkte	126 Betriebe	63,0%
41 - 60 Punkte	10 Betriebe	5,0%
> 60 Punkte	3 Betriebe	1,5%
gesamt	200 Betriebe	

## Bäckereien, Konditoreien



Bewertung	Anzahl der Betriebe	Prozentualer Anteil
< 20 Punkte	71 Betriebe	31,3%
21 - 40 Punkte	130 Betriebe	57,3%
41 - 60 Punkte	24 Betriebe	10,6%
> 60 Punkte	2 Betriebe	0,9%

## Lebensmitteleinzelhandel: nur Bäckereifilialen



Bewertung	Anzahl der Betriebe	Prozentualer Anteil
< 20 Punkte	132 Betriebe	22,1%
21 - 40 Punkte	428 Betriebe	71,8%
41 - 60 Punkte	34 Betriebe	5,7%
> 60 Punkte	2 Betriebe	0,3%
gesamt	596 Betriebe	

