

Risikobeurteilung der Lebensmittelbetriebe 2022

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.

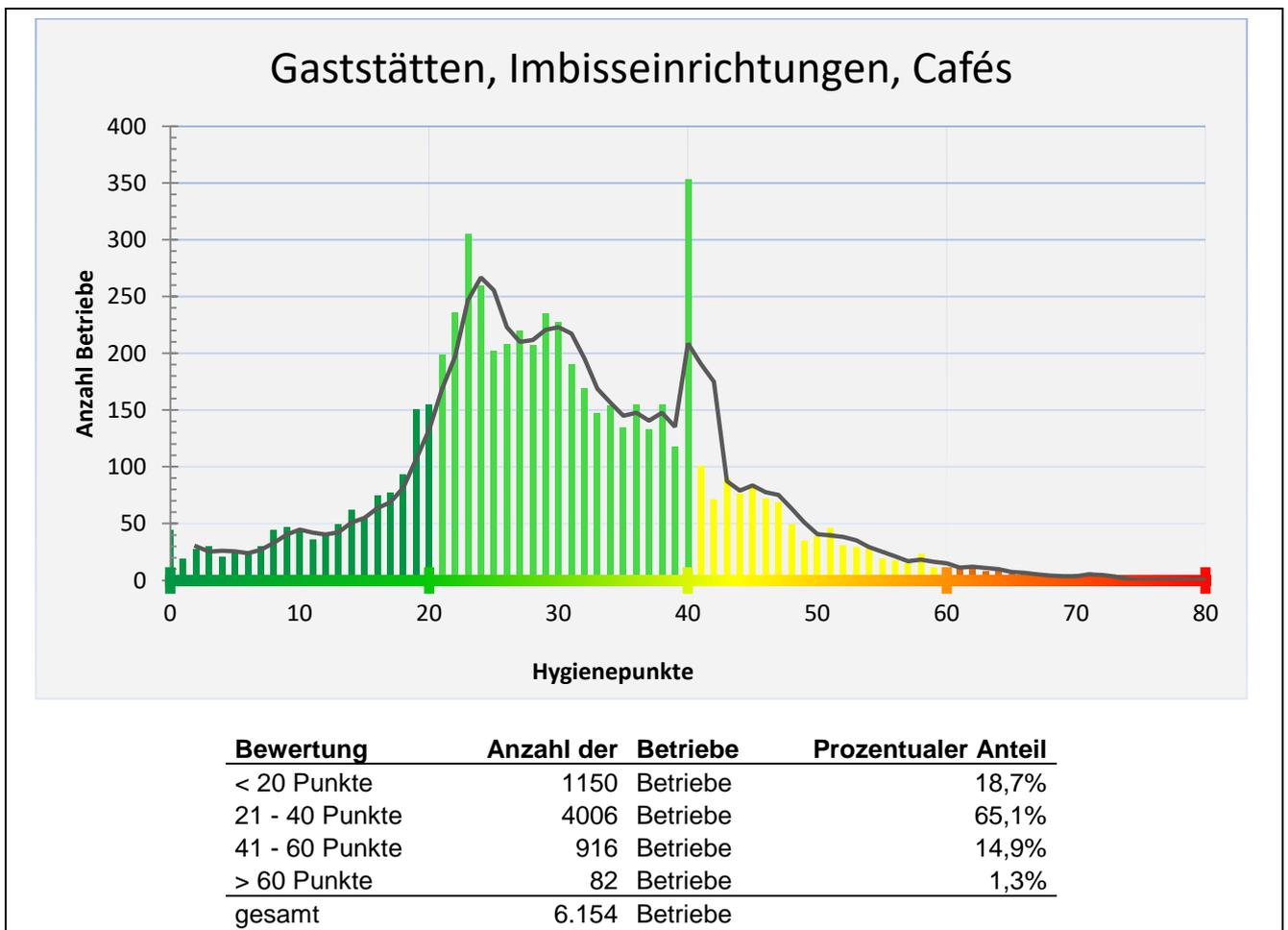
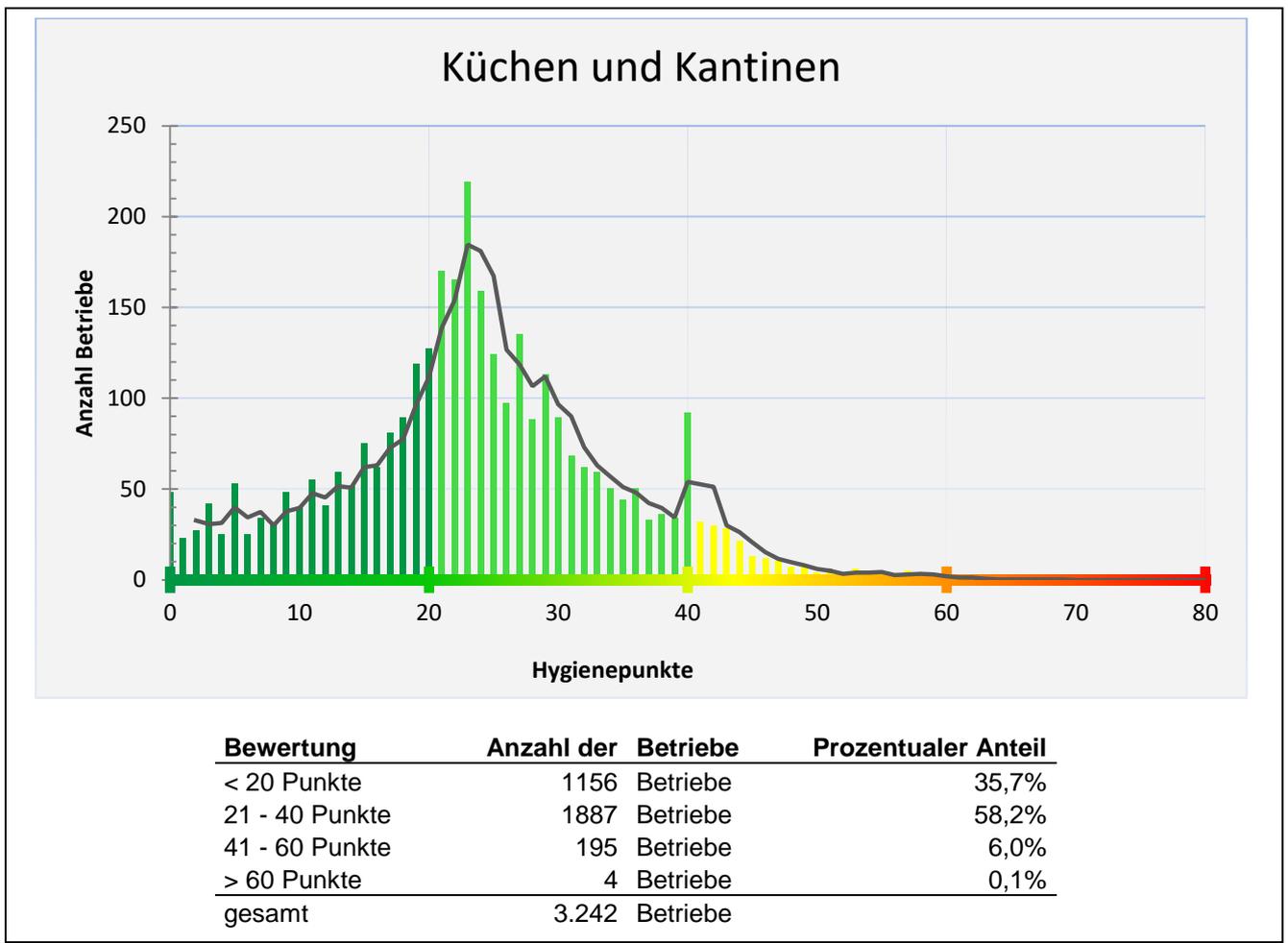
Seit 2013 informieren die zuständigen Behörden in Mecklenburg-Vorpommern die Lebensmittelunternehmer über die erreichten Hygienepunkte bei den Vor-Ort-Kontrollen. Auf Anfrage kann der Unternehmer interessierten Verbrauchern das erreichte Ergebnis vorweisen.

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:

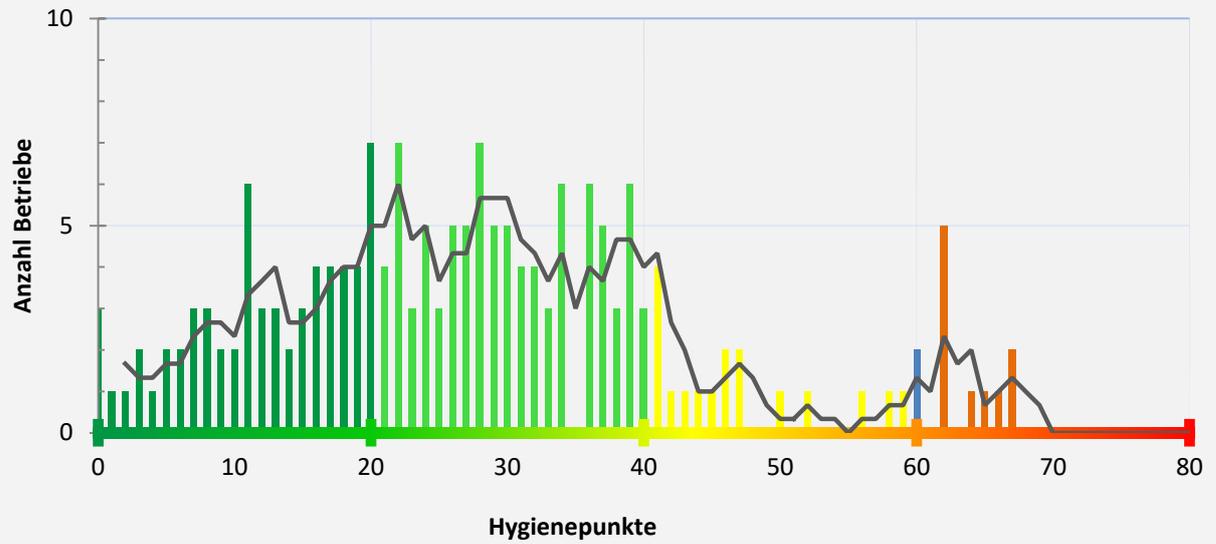
- Küchen und Kantinen
- Gaststätten, Imbisseinrichtungen, Cafés
- Hersteller Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fleischereien
- Fleischereifilialen
- Bäckereien, Konditoreien
- Bäckereifilialen
- Lebensmitteleinzelhandel
- sonstige Hersteller auf Einzelhandelsebene, z. B. von Speiseeis, Fischereierzeugnissen,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

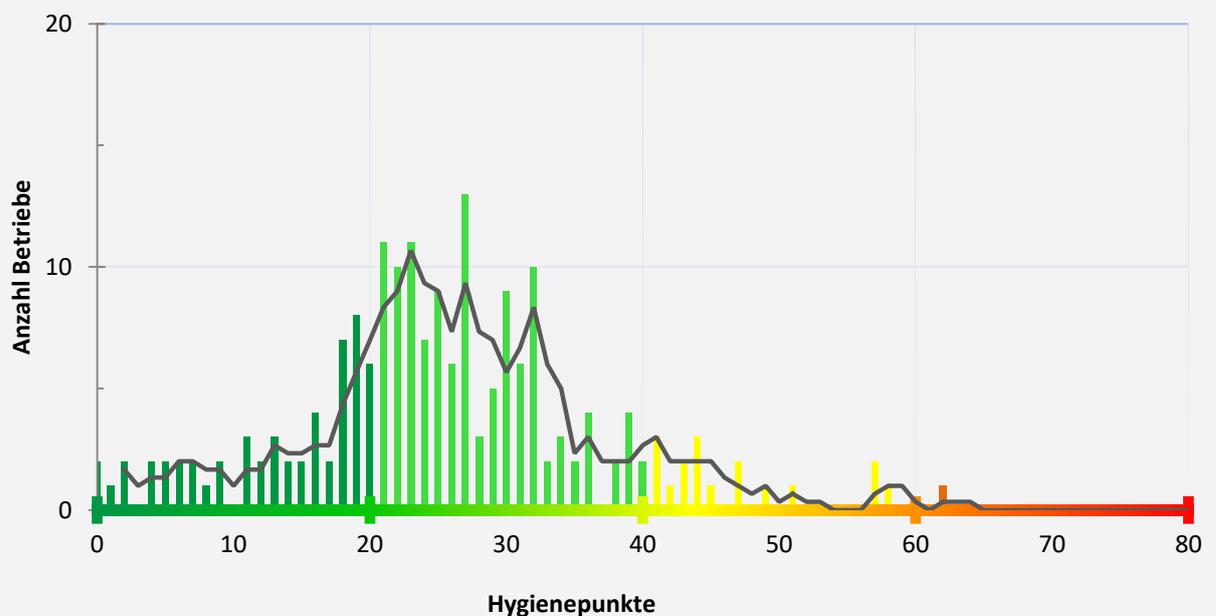


Hersteller Fleisch und Fleischerzeugnisse, Fleischereien

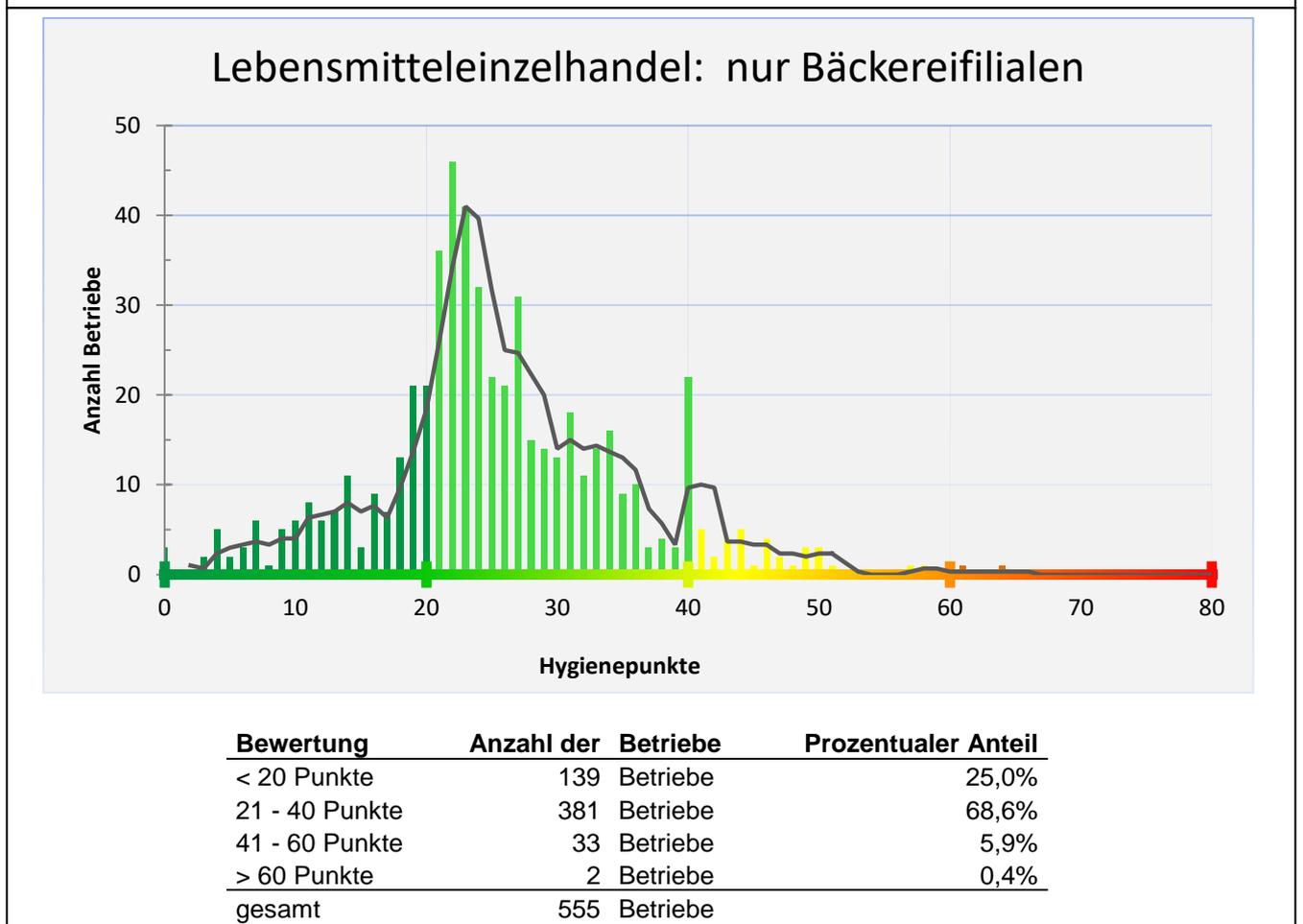
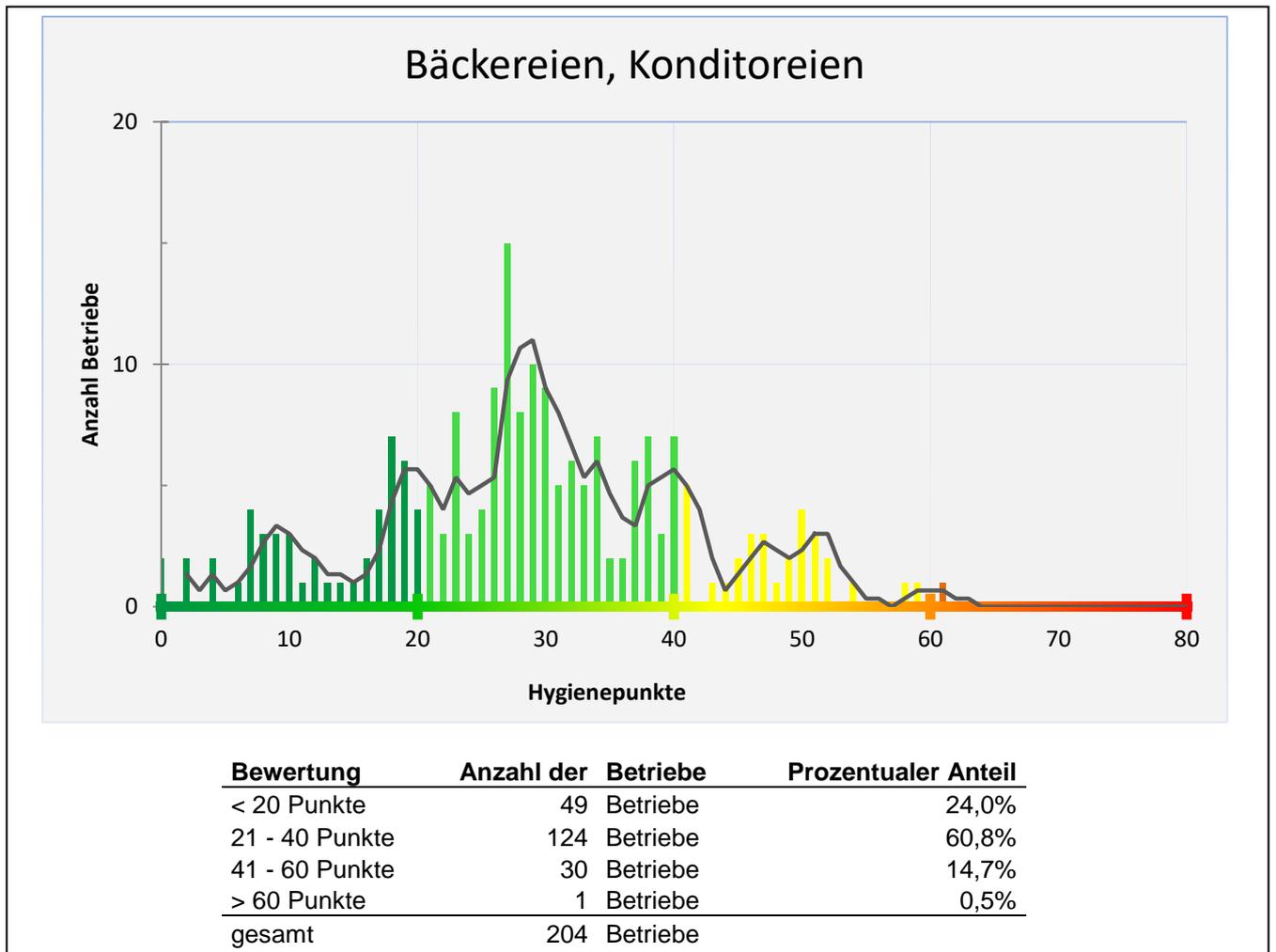


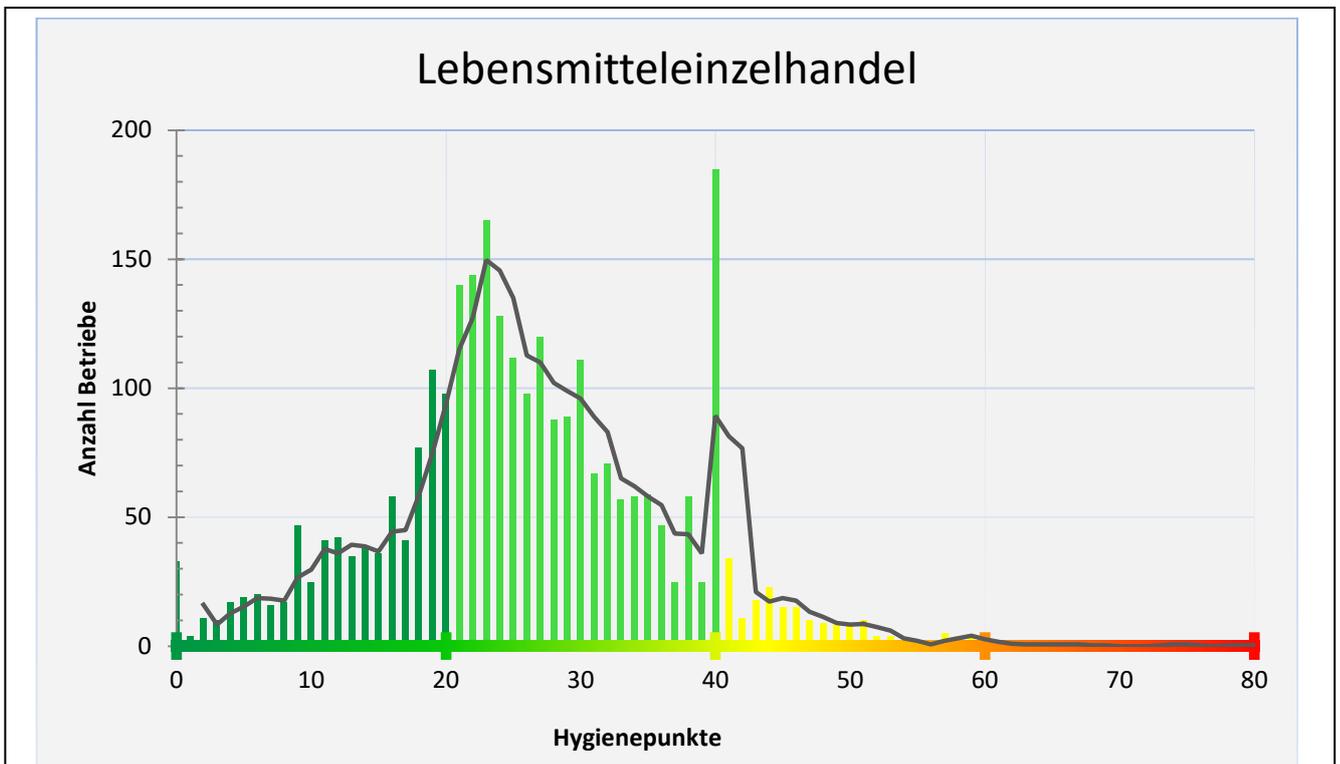
Bewertung	Anzahl der Betriebe	Prozentualer Anteil
< 20 Punkte	62 Betriebe	34,4%
21 - 40 Punkte	89 Betriebe	49,4%
41 - 60 Punkte	19 Betriebe	10,6%
> 60 Punkte	10 Betriebe	5,6%
gesamt	179 Betriebe	

Lebensmitteleinzelhandel: nur Fleischereifilialen

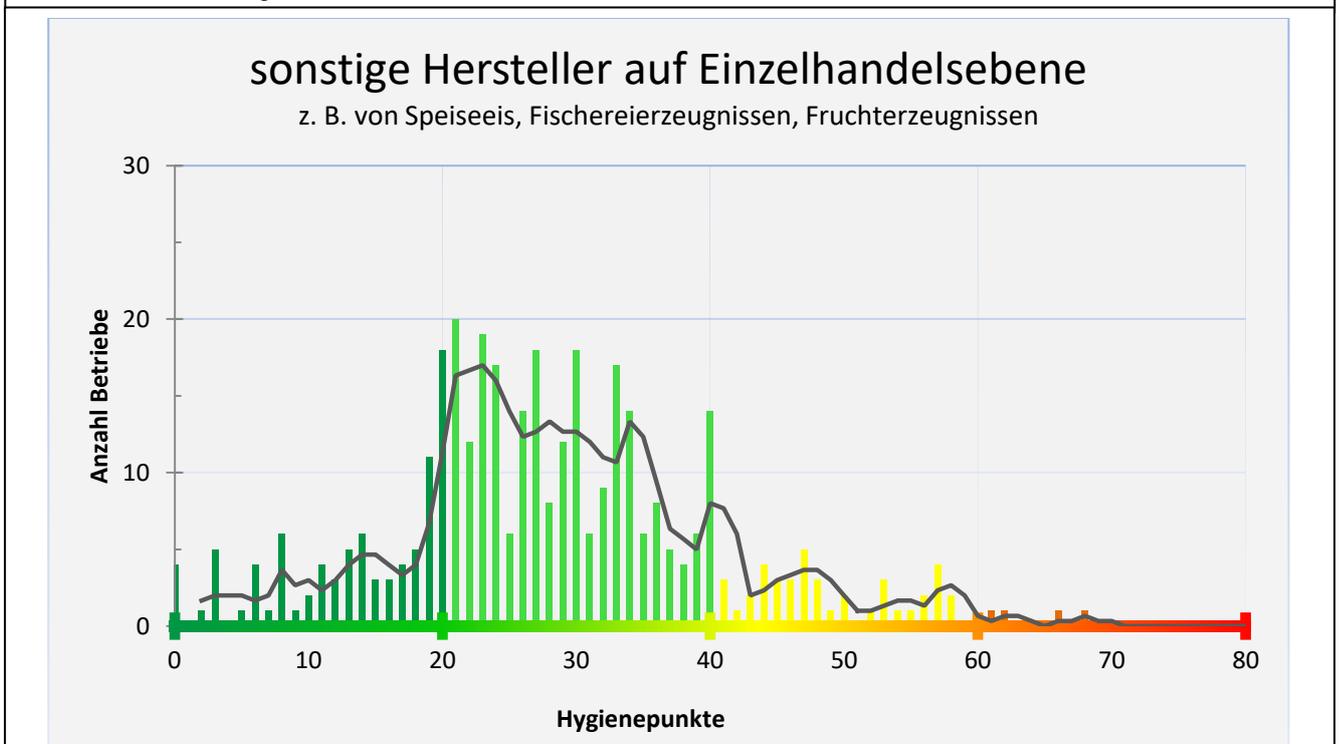


Bewertung	Anzahl der Betriebe	Prozentualer Anteil
< 20 Punkte	55 Betriebe	28,6%
21 - 40 Punkte	119 Betriebe	62,0%
41 - 60 Punkte	17 Betriebe	8,9%
> 60 Punkte	1 Betriebe	0,5%
gesamt	192 Betriebe	





Bewertung	Anzahl der Betriebe	Prozentualer Anteil
< 20 Punkte	793 Betriebe	28,0%
21 - 40 Punkte	1847 Betriebe	65,2%
41 - 60 Punkte	184 Betriebe	6,5%
> 60 Punkte	8 Betriebe	0,3%
gesamt	2.832 Betriebe	



Bewertung	Anzahl der Betriebe	Prozentualer Anteil
< 20 Punkte	69 Betriebe	18,9%
21 - 40 Punkte	237 Betriebe	64,9%
41 - 60 Punkte	55 Betriebe	15,1%
> 60 Punkte	4 Betriebe	1,1%
gesamt	365 Betriebe	

