

Risikobewertung der Lebensmittelunternehmer

Die Lebensmittelunternehmer werden einer Risikobewertung unterzogen, für die eine weitgehend bundesweit abgestimmte Vorgehensweise herangezogen wird.

Die zuständige Behörde bewertet die Unternehmen nach folgenden Kriterien:

- Betriebsart: Dabei werden u. a. die Produktionsstufe, der Umgang mit offenen, umhüllten oder verpackten Lebensmitteln, Ort der Abgabe, das Kontaminationsrisiko oder Risikostufe des Produkts einbezogen. Diese Einstufung in die Risikokategorien von 1 – 6 ist ausschließlich auf das Produkt bezogen und nicht vom Unternehmerverhalten beeinflussbar.

Die nachstehenden Kriterien 2 bis 4 sind durch den Unternehmer beeinflussbar und geeignet, auch dem Verbraucher Hinweise auf die Sorgfalt und Zuverlässigkeit des Unternehmers zu geben.

- Bisheriges 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.

Die Kriterien werden mit Punkten belegt, wobei die Punkte für Abweichungen vergeben werden. Eine niedrige Punktzahl bedeutet die zuverlässige Einhaltung der Rechtsvorgaben. In Mecklenburg-Vorpommern werden seit 2013 dem Unternehmer bei den Vor-Ort-Kontrollen die nach den Kriterien 2 bis 4 erreichten Punkte (Hygienepunkte 0 bis max. 80) mitgeteilt, die auf Anfrage dem interessierten Verbraucher gezeigt werden können.

Um einen Vergleich durchführen zu können, werden durch das LU die Datenbanken jährlich ausgewertet. Die Ergebnisse der Gesamtauswertung werden auf der Homepage des LALLF veröffentlicht und werden laufend weiterentwickelt. Aufgrund der Kontrollfrequenzen, die einen Zeitraum von drei Jahren umfassen, verfügt möglicherweise noch nicht jeder Lebensmittelunternehmer über die von ihm erreichte aktuelle Punktzahl.







