

**2125**

Muster einer Risikobeurteilung für Betriebe,  
die der **amtlichen** Lebensmittelüberwachung unterliegen  
einschl. daraus resultierender Überwachungshäufigkeiten

**Vorbemerkung:**

Für jedes einzelne Einstufungskriterium werden Punkte vergeben. Aus der Addition der Punkte ergeben sich gemäß der unter Nr. 4 aufgeführten Tabelle die Überwachungshäufigkeiten.

Bei Betrieben mit unterschiedlichen Risikobereichen erfolgt die Einstufung nach dem höchsten Risiko.

**Begriffe****Risiko**

Unter Risiko in diesem Sinne wird der Grad mikrobiologischer und chemischer Verderblichkeit verstanden.

**Produkte mit hohem Risiko**

Chemisch und/oder mikrobiologisch leicht verderbliche Lebensmittel, Haltbarkeit bis etwa 1 Woche.

Chemisch und/oder mikrobiologisch anfällige kosmetische Mittel (z.B. Emulsionen).

**Produkte mit mittlerem Risiko**

Bedingt haltbare Lebensmittel, Haltbarkeit bis zu 3 Monaten.

Verpackte kosmetische Mittel mit begrenzter Haltbarkeit, unverpackte, aber chemisch und/oder mikrobiologisch weniger anfällige kosmetische Mittel (Öl, Puder).

Unverpackte **Bedarfsgegenstände**, an die mikrobiologische Anforderungen gestellt werden.

**Produkte mit geringem Risiko**

Länger haltbare Lebensmittel, Haltbarkeit über 3 Monate (z.B. Konserven, trockene Lebensmittel, Süßwaren).

Verpackte kosmetische Mittel, für die kein Haltbarkeitsdatum vorgeschrieben ist.

Bedarfsgegenstände (soweit nicht bereits unter den o.g. Risikogruppen genannt).

Tabakwaren.

1 Potentielles Risiko				
1.1 Art des Produktes und Art des Umgangs				
	Produkte mit hohem Risiko	Produkte mit mittlerem Risiko	Produkte mit geringem Risiko	Punktzahl
Hersteller, Abpacker (Industrie und Handwerk)	30	20	10	
Handel (Groß- und Einzelhandel) Im-/Export	25	15	5	
Gastronomie/Gemeinschaftsverpflegung (Großküchen, Kantinen, Gaststätten, Imbissrichtungen)	20	10	5	
1.2 Verarbeitungsmethoden				Punktzahl
die bei fehlerhafter Durchführung mit einem erhöhten Risiko, z.B. chemisch und/oder mikrobieller Art, verbunden sind, und für die zusätzliche Punkte vergeben werden, z.B.: - Zubereitung (Kochen und Kühlen) von Speisen - thermische Behandlung von sensiblen Produkten (Herstellung) - keimfreies Verpacken von sensiblen Produkten - Vakuumverpacken/luftdichtes Verpacken von sensiblen Produkten			bis zu 20	
1.3 Bedeutung des Betriebes				Punktzahl
die Lebensmittel sind nur für wenige Verbraucher (<20) bestimmt			0	
enge lokale Bedeutung			5	
regionale Bedeutung			15	
nationale/internationale Bedeutung			20	
sind die Produkte für besonders sensible Verbrauchergruppen (Kinder, Senioren, Kranke, Immungeschwächte) bestimmt, zusätzlich zur o.g. Punktzahl:			bis zu 20	

2 Betriebliche Voraussetzungen		Punktzahl
2.1 Bauliche Beschaffenheit (Beleuchtung, Lüftung, Anlagen etc.)		
sehr gut (Stand der Technik, optimale Ausstattung)	0	
gut (hohes Niveau, einige Verbesserungen jedoch noch möglich)	5	
befriedigend (Voraussetzungen nicht optimal, aber Niveau wird gehalten bzw. verbessert)	10	
ausreichend (es sind größere Anstrengungen erforderlich, damit das Niveau nicht absinkt)	15	
schlecht (wesentliche Voraussetzungen sind nicht erfüllt)	20	
sehr schlecht	25	

2125

2.2 Vertrauen in die Betriebsführung		Punktzahl
großes Vertrauen [z.B. gute Einhaltung der (Rechts-)Vorschriften, Fachwissen vorhanden, Durchführung interner Kontrollen, zufriedenstellende Qualitätskontrolle, HACCP-Konzept]	0	
Vertrauen (z.B. angemessene Einhaltung der Rechtsvorschriften, Fachwissen extern verfügbar)	5	
gewisses Maß an Vertrauen [z.B. zufriedenstellende Einhaltung der (Rechts-)Vorschriften bedingt Zugang zu Fachwissen]	10	
wenig Vertrauen [z.B. schwankende Einhaltung der (Rechts-)Vorschriften, mangelhafte Qualitätskontrolle]	20	
kein Vertrauen [z.B. ungenügende Einhaltung der (Rechts-)Vorschriften, wenig oder kein Zugang zu Fachwissen, keine Qualitätskontrolle]	30	

3 Berücksichtigung vorhandener Qualitätssicherungssysteme nach EN 29000 durch Abzug bei der Punktzahl		Punktzahl
kein QS-System vorhanden bzw. vorhandenes System funktioniert nicht	0	
funktionierendes QS-System mit durchschnittlichen Ergebnissen	-20	
funktionierendes QS-System mit guten Ergebnissen	-30	

4 Überwachungshäufigkeit entsprechend der Risikobeurteilung	
Erreichte Punktzahl (Bereich)	Betriebsüberwachungen mindestens alle
>90	2 Monate
71-90	4 Monate
51-70	6 Monate
31-50	12 Monate
≤30	24 Monate