

5. Beispielmodell zur risikoorientierten Beurteilung von Betrieben

(AVV RÜb, Anlage 2 Nr. 5 ; a. Juris)

5.1 Beurteilungsbogen

Betrieb: Speisegaststätte Kustermann, OF		Beurteiler/in: LHK					Kontrollhäufigkeit		
Datum: 01.03.2011									
Hauptmerkmal	Beurteilungsmerkmale	Risiko					max. Punkte	Ergebnis	Begründung bei Abweichungen
Hauptmerkmal I	Betriebsart						120		
wurde in Hessen schon vorgelegt!	1. Umgang mit dem Produkt (Einteilung in Risikokategorie nach Erläuterungen) (Punkte)	Risikokategorie							
		6	5	4	3	2	1		
	2. Produktrisiko (Einteilung in Risikostufe nach Erläuterungen) (Punkte)	Risikostufe							
		gering	mittel		hoch				
		0	10		20			40	
								10	
		Beurteilungsstufe					1 = sehr gut; 2 = gut; 3 = zufrieden stellend; 4 = ausreichend; 5 = nicht ausreichend; pro Beurteilungsmerkmal eine Beurteilungsstufe markieren, vorgegebene Punktwerte verwenden, keine freie Punktvergabe		
		1	2	3	4	5			
Hauptmerkmal II	Verhalten des Unternehmers	0	3	8	9	15	15		
	1. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen	0	1	2	3	5		1	
	2. Rückverfolgbarkeit	0		2		3		2	
	3. Mitarbeiterschulung	0	2	4	6	7		2	
Hauptmerkmal III	Verlässlichkeit der Eigenkontrollen	0	6	12	18	25	25		
	1. HACCP-Verfahren	0	3	6	9	12		3	
	2. Untersuchung von Produkten	0	1	2	3	5		1	
	3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	0	2	4	6	8		2	
Hauptmerkmal IV	Hygienemanagement	0	10	20	27	40	40		
	1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	0	1	2	3	5		1	
	2. Reinigung und Desinfektion	0	2	4	6	8		0	sehr gute Betriebshygiene
	3. Personalhygiene	0	3	5	8	11		0	sehr gute Personalhygiene
	4. Produktionshygiene	0	4	7	10	13		4	
	5. Schädlingsbekämpfung	0		2		3		2	
Gesamtpunktzahl							68	SHILEY OF erstellt!	