

**Erläuterungen zur Anwendung der risikoorientierten Beurteilung von Lebensmittelbetrieben
(u.a. Speisegaststätten)**

Hauptmerkmal II Bisheriges Verhalten des Lebensmittelunternehmers

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Erläuterungen
1. Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen	<p>Beurteilung der:</p> <p>1. Art und Anzahl aller verwaltungsrechtlichen Maßnahmen (Ordnungsverfügungen, Beschränkungen oder Widerruf von Zulassungen, Bußgeldverfahren, Strafverfahren) innerhalb eines bestimmten Zeitraumes</p> <p>2. Anzahl von Probenbeanstandungen in Bezug auf Gesundheitsgefahr und Täuschungsschutz</p> <p>3. Einhaltung von behördlich gesetzten Fristen und Maßnahmen oder Anordnungen</p>	<p>1. keine verwaltungsrechtlichen Maßnahmen abgeschlossen</p> <p>2. keine gesundheitsrelevanten Probenbeanstandungen, keine Gesundheitsgefahr und keine täuschungsschutzrechtlichen Beanstandungen im eigenen Verantwortungsbereich</p> <p>3. behördlich gesetzte Fristen werden eingehalten</p>
2. Rückverfolgbarkeit	Beurteilung der Funktionstüchtigkeit der eingerichteten Rückverfolgbarkeitssysteme und deren Dokumentation	Die Herkunft der im Betrieb befindlichen Lebensmittel muss eindeutig, regelmäßig, umfassend und nachvollziehbar ermittelt und dokumentiert werden, z.B. durch Lieferscheine oder andere Belege
3. Mitarbeiterschulung	<p>Beurteilung der:</p> <p>1. Inhalte und Intervalle der durchgeführten Hygieneschulungen (Personalhygiene, Arbeitsvorgänge, Produktionsabläufe), Infektionsschutzgesetz, betriebliche Eigenkontrollen, HACCP-Konzept</p> <p>2. Dokumentation</p>	<p>1. Die Schulungen sollen regelmäßig, mind. einmal im Jahr, stattfinden und alle Mitarbeiter, die mit Lebensmittel umgehen, erreichen. Die Schulungsinhalte (Anlage 1 zu § 4 Abs.1 Lebensmittelhygiene-Verordnung) orientieren sich an den Produkten und dem Produktrisiko.</p> <p>2. Die Dokumentation umfasst:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schulungsverantwortliche • Schulungszeitpunkt (Datum, Uhrzeit) • Teilnehmer (müssen unterschreiben) • Inhalte der Schulung und ggf. Schulungsmaterial

Anmerkung: Hauptmerkmal I Betriebsart wurde in Hessen voreingestellt.

Quelle: Allgemeine Verwaltungsvorschrift über Grundsätze zur Durchführung der amtlichen Überwachung der Einhaltung lebensmittelrechtlicher, weinrechtlicher und tabakrechtlicher Vorschriften (AVV Rahmen-Überwachung- AVV RÜb):
http://www.verwaltungsvorschriften-im-internet.de/bsvwvbund_03062008_3158100140002.htm

Hauptmerkmal III Verlässlichkeit der Eigenkontrollen

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Erläuterungen
1. HACCP-Verfahren	Beurteilung des HACCP-Konzepts: 1. <ul style="list-style-type: none"> • Qualität, Vollständigkeit und Funktionstüchtigkeit (Gefahrenanalyse, Bestimmung von Kontrollpunkten (CP) und kritischen Kontrollpunkten (CCP)) • Festlegung von Verfahren zur Kontrolle von kritischen Kontrollpunkten • Maßnahmen bei Abweichung von den CCP's • Verifizierung 2. Aktualisierung 3. Dokumentation	1. <ul style="list-style-type: none"> • Gefahrenanalyse physikalischer (Glasplitter, Schmuck), chemischer (Reinigungsmittel) und biologischer (Bakterien, Schimmel) Gefahren (Seite 31 ff. „Die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“) • Erfassung von kritischen Kontrollpunkten, z.B. beim Wareneingang und warme Küche (stichprobenartige Erfassung der Erhitzungs- und Warmhaltetemperaturen) • bei Abweichungen von den CCP's Korrekturmaßnahmen festlegen • regelmäßige Überprüfung des HACCP-Verfahrens 2. Anpassung bei Änderungen 3. Dokumentation <ul style="list-style-type: none"> • des Wareneingangs (S. 44 „Die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“) • der Erhitzungstemperatur mind. einmal wöchentlich (S. 45 „Die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“) • der Warmhaltetemperatur mind. einmal wöchentlich
2. Untersuchung von Produkten	Beurteilung der : 1. <ul style="list-style-type: none"> • Qualität der Wareneingangskontrolle • Mindesthaltbarkeitsüberprüfung • Verpackung • Lagerhaltung: First-In-First-Out-Prinzip • stichprobenartige sensorische Überprüfung der Speisen 2. Dokumentation	1. <p>In die Beurteilung fließen u.a. ein:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Frischezustand der Waren mit Sichtkontrollen auf Schädlingsbefall, Schimmelbildung, Verderbniserscheinungen, Fremdkörper • Überprüfung des Lieferantenfahrzeugs auf Verschmutzung einschließlich Temperaturkontrolle des Kühlfahrzeugs • Kontrolle auf Beschädigung der Verpackung, vorschriftsmäßige Kennzeichnung der Ware und Angaben zum Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) 2. Auf dem Lieferschein (o.a. Beleg) erfolgt sie z.B. durch den Hinweis: MHD u. Verpackung überprüft, Kühlkette eingehalten, Temperatur notiert. Optimal ist ein Wareneingangsstempel.
3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	Beurteilung der: 1. Qualität der Einhaltung der Kühltemperaturen und der Kühlkette bei kühlpflichtigen Lebensmitteln 2. Überprüfung der Temperaturen und	1. eingehalten, Kühlung der Waren ohne Verzögerung (S. 20 ff. „Die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“) 2. tägliche Überprüfung der Temperaturen

	Temperaturmessgeräte 3. Dokumentation	3. täglich, nachvollziehbar; Maßnahmen bei Abweichungen festlegen
--	--	---

Hauptmerkmal IV Hygienemanagement

Beurteilungsmerkmale	Beurteilungskriterien	Erläuterungen
1. Bauliche Beschaffenheit und Instandhaltung	Beurteilung der: 1. baulichen Beschaffenheit und Instandhaltung der Betriebsräume einschließlich der Ausrüstungen: <ul style="list-style-type: none"> • Böden/Abflüsse; Decken; Wände/Fenster/Türen; Arbeitsflächen; Beleuchtung; Be- und Entlüftung; Einrichtung und Geräte; Spül- und Handwaschbecken; Dunstabzugshaube • Kühl- und Tiefkühleinrichtungen: Allgemeinzustand, Türdichtung; Verdampfer; Beleuchtung 2. Qualität der laufenden Instandhaltungsmaßnahmen	1. Die Anforderungen im Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind einzuhalten. Die bauliche Beschaffenheit der Betriebsräume wird zusammengefasst bewertet. In die Beurteilung fließt ein: <ul style="list-style-type: none"> • mittelbares oder unmittelbares Risiko für die Verbrauchergesundheit. Unterscheidung nach dem Ort der Mängel (in der Küche, in der Speisen zubereitet werden: aus mikrobiologischer Sicht besonders sensibler Bereich) oder befinden sie sich in den Lagerräumen (verpackte Lebensmittel, reduziertes Risiko) • im Betrieb festgestellte Schäden • Eignung und Funktionstüchtigkeit der Ausrüstungen (z.B. Dunstabzugshaube, Spül- und Handwaschbecken, Thermometer, Kühlgeräte etc.) 2. zeitnahes Abstellen der Mängel: umgehend oder innerhalb angemessener Fristen
2. Reinigung und Desinfektion (R+D)	Beurteilung der: 1. Effektivität der Reinigung und Desinfektion (Mittel, Intervall, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle) 2. Dokumentation	1. effektiv, regelmäßig, Intervalle geeignet, angemessen, zusätzlich bei Bedarf; Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, Erfolg überprüft (optisch, ggf. mikrobiologisch) 2. ein Reinigungs- und Desinfektionsplan beinhaltet (was, womit, wie, wann, wer): <ul style="list-style-type: none"> • zu reinigender Gegenstand • R+D-Mittel • Dosierung/Einwirkzeit • Anwendung • Intervall (wann ist zu reinigen) • Verantwortlichkeit • Kontrolle • Maßnahmen bei Abweichungen regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar
3. Personalhygiene	Beurteilung der: 1. Qualität des Hygienebewusstseins der Mitarbeiter 2. Schutzkleidung	1. Hygieneverhalten aller Mitarbeiter einwandfrei, Maß an persönlicher Sauberkeit hoch, Umgang mit Rohware bis Endprodukt hygienisch einwandfrei 2. geeignet, sauber, Wechsel täglich oder nach Bedarf, Aufbewahrung geeignet,

	<p>3. Umkleide-/Sozialräume und sanitäre Einrichtungen</p> <p>4. Maßnahmen bei Erkrankungen</p> <p>5. Dokumentation</p>	<p>Schuhwerk geeignet, sauber</p> <p>3. baulicher und hygienischer Zustand</p> <p>4. Meldeverpflichtung bei Erkrankung besteht und wird eingehalten, Maßnahmen bei Erkrankungen geeignet und angemessen</p> <p>5. regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar, mind. einmal jährlich bzw. bei Bedarf</p>
4. Produktionshygiene	<p>Beurteilung von:</p> <p>1. Schutz vor nachteiliger Beeinflussung und Vermeidung von Kreuzkontamination durch die Trennung von reinem und unreinem Bereich im Betrieb</p> <p>2. Abfallbeseitigung</p>	<p>1. Nachteilige Beeinflussung heißt: eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, wie durch Mikroorganismen, Temperaturen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Gase, Dämpfe, Rauch, tierische Schädlinge, menschliche und tierische Ausscheidungen, Abfälle, Abwässer, Reinigungsmittel oder ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren (§ 2 Lebensmittelhygiene-Verordnung und S. 23 ff. „Die Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie“)</p> <p>2. Schutz vor Kontamination umfassend gewährleistet:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zustand der Abfallsammelräume • verwenden von verschlossenen Abfallbehältern • schnelles Entfernen des Abfalls aus den Betriebsräumen
5. Schädlingsbekämpfung	<p>Beurteilung der:</p> <p>1. Effektivität der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen (Auswahl und Lage der Köder, Überprüfungsintervall, Maßnahmen bei Befall)</p>	<p>1.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maßnahmen zur Schädlingsprophylaxe: Verhinderung des Eindringens und der Einnistung von Schädlingen (z.B. durch Fliegengitter, dicht schließende Türen) • Durchführung eines Schädlingsmonitorings: <ul style="list-style-type: none"> → Erstellen eines Lageplans für aufgestellte Köder → regelmäßige vorsorgliche Kontrolle auf das Vorhandensein von Schädlingen durch Kontrolle der Köderfallen → Verwendung geeigneter Bekämpfungsmittel. Eine nachteilige Beeinflussung der Lebensmittel muss vermieden werden! • Bei Feststellung eines Schädlingsbefalls ist sofort ein sachkundiger Schädlingsbekämpfer zu beauftragen. Die Schädlingsbekämpfung hat nach dem neuesten Stand der Technik zu erfolgen (DIN 10 523).

	2. Dokumentation	2. Dokumentation der Sichtkontrollen, Vorhandensein von Sicherheitsdatenblättern, Dokumentation der Maßnahmen durch den Schädlingsbekämpfer
--	------------------	---