



Risikobeurteilung von Betriebsstätten zur Ermittlung der Kontrollfrequenzen



Die Kontrollfrequenz (Häufigkeit der Kontrollen) eines Betriebes werden anhand der folgenden Parameter ermittelt. Zunächst erfolgt eine Einstufung je nach Betriebsart und Produktrisiko. Diese sind durch das Unternehmen kaum zu beeinflussen. Die Parameter der Hauptmerkmale II – IV werden nach der ersten Kontrolle und jeder weiteren Routinekontrolle in der Betriebsstätte geprüft und neu bewertet, so dass sich nach jeder Routinekontrolle eine neue Kontrollfrequenz ergeben kann. Je höher das betriebliche Risiko (z.B. aufgrund der Feststellung von Mängeln), desto höher ist die Kontrollfrequenz und demnach Anzahl der Regelkontrollen.

Hauptmerkmal I: Betriebsart

- Risikokategorie – s. Betriebsart
- Produktrisiko

Hauptmerkmal II: Verlässlichkeit des Unternehmens

- Einhaltung LM-rechtlicher Bestimmungen
- Rückverfolgbarkeit
- Personal

Hauptmerkmal III: Betriebliches Eigenkontrollsystem

- HACCP-basierte Verfahren
- Eigenkontrolluntersuchungen
- Temperatureinhaltung (Kühlung)

Hauptmerkmal IV: Hygienemanagement

- Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)
- Reinigung und Desinfektion
- Personalhygiene
- Produktionshygiene
- Schädlingsbekämpfung

Die Gewichtung und Bewertungsinhalte erfahren Sie auf den kommenden Seiten:



Beispielberechnung von Kontrollfrequenzen

							Version 1		
Betrieb:				Beurteiler:			Resultierende Kontrollfrequenz:		
Datum:						Monatlich			
Hauptmerkmal	Merkmale	Beurteilungsstufe - Risiko					max. Punkte	Ergebnis	Begründung
		gering	← Mittel →	hoch					
Hauptmerkmal I	Betriebsart						120		
	1. Umgang mit dem Produkt (nach Katalog)	0	← nach Auswahl →			100		100	
	Risikokategorie 1 (RKAT 1)								
	2. Produktrisiko	0		10		20		10	
Hauptmerkmal II	Verlässlichkeit des Unternehmers	0	3	8	9	15	15		
	1. Einhaltung LM-rechtlicher Bestimmungen	0	1	2	3	5		2	
	2. Rückverfolgbarkeit	0		2		3		2	
	3. Mitarbeiterschulung	0	2	4	6	7		4	
Hauptmerkmal III	Betriebliches Eigenkontrollsystem	0	6	12	18	25	25		
	1. HACCP-Verfahren	0	3	6	9	12		6	
	2. Untersuchung von Produkten	0	1	2	3	5		2	
	3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	0	2	4	6	8		4	
Hauptmerkmal IV	Hygienemanagement	0	10	20	27	40	40		
	1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	0	1	2	3	5		2	
	2. Reinigung und Desinfektion	0	2	4	6	8		4	
	3. Personalhygiene	0	3	5	8	11		5	
	4. Produktionshygiene	0	4	7	10	13		7	
	5. Schädlingbekämpfung	0		2		3		2	
Gesamt							200	150	



Hauptmerkmal I	Betriebsart					
	0	20	40	60	80	100
1. Umgang mit dem Produkt						
1. Produktionsstufe	Einheitliche Einstufung der Betriebsarten in Risikokategorien im Risikobetriebsarten-Katalog. Als Risikobetriebsart ist diejenige Betriebsart (Haupt- oder Nebenbetriebsart) auszuwählen, mit der das höchste Prozessrisiko verbunden ist.					
2. Prozessrisiko						
3. Ort der Abgabe						
2. Produktrisiko	0 Punkte		10 Punkte		20 Punkte	
für die Beurteilung erhebliche Kriterien: Die Einstufung des Produktrisikos erfolgt anhand des Lebensmittels mit dem höchsten Risiko im Betrieb, unabhängig des Anteils an der Produktion, der Verarbeitung oder dem Vertrieb. (Einzelfallentscheidung!)	zu 1. Haltbarkeit der Lebensmittel >3 Monate oder Umgang mit umhüllten / verpackten, nicht kühlpflichtigen Produkten		zu 1. Haltbarkeit der Lebensmittel > 2 Wochen bei Kühlung > 3 Monate bei TK < 3 Monate ohne Kühlung		zu 1. Haltbarkeit der Lebensmittel < 2 Wochen bei Kühlung	
1. mikrobiologische Gefahr (u.a. Haltbarkeit des Endproduktes); Stabilisierung durch: Säuerung; Trocknung, Erhitzung, Gehalt an Zucker, Salz, Alkohol	zu 1.-3. mikrobiologische, chemische oder physikalische Gefahren im Endprodukt nicht vorhanden oder zu erwarten (Wahrscheinlichkeit des Auftretens bei Einhaltung der GHP und ggf. Beherrschung der CCP's gering)		zu 1.-3. mikrobiologische, chemische oder physikalische Gefahren im Endprodukt vorhanden oder zu erwarten (Wahrscheinlichkeit des Auftretens bei Einhaltung der GHP und ggf. Beherrschung der CCP's möglich)		zu 1.-3. mikrobiologische, chemische oder physikalische Gefahren im Endprodukt vorhanden oder zu erwarten (Wahrscheinlichkeit des Auftretens bei Einhaltung der GHP und ggf. Beherrschung der CCP's zu erwarten)	
2. chemische Gefahr im Endprodukt (z.B. Rückstände, Kontaminanten, verbotene Zusätze, Gesundheitsgefahr durch falsche Zusammensetzung)	zu 4. keine empfindlichen Verbrauchergruppen		zu 4. keine empfindlichen Verbrauchergruppen		zu 4. bestimmungsgemäßer Verzehr durch empfindliche Verbrauchergruppen wie Senioren, Kranke, Kinder	
3. physikalische Gefahr im Endprodukt						
4. empfindliche Verbrauchergruppen						



Hauptmerkmal II	Verlässlichkeit des Unternehmers				
1. Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen	0 Punkte	1 Punkt	2 Punkte	3 Punkte	5 Punkte
<p>für die Beurteilung erhebliche Kriterien:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Art und Anzahl aller verwaltungsrechtlichen statistisch relevante Maßnahmen / Sanktionen (Owi- / Strafverfahren eines bestimmten Zeitraumes) 2. Anzahl und Art von Probenbeanstandungen und sonstigen festgestellten Mängeln (Gesundheitsgefahr, Täuschung, Kennzeichnung, Verpackung, redlicher Handelsbrauch u.a.) 3. betriebsseitige Reaktion auf behördliche Anordnungen / Maßnahmen und Einhaltung von behördlich gesetzten Fristen 4. Maßnahmen als Reaktion auf Eigenkontrollen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ keine formellen verwaltungsrechtlichen Maßnahmen anhängig ▪ keine gravierenden Beanstandungen ▪ Mängel werden zeitnah beseitigt ▪ Korrekturmaßnahmen werden eingeleitet ▪ Vorbeugende Maßnahmen werden eingeleitet, um Mängel in Zukunft zu verhindern ▪ Die zuständige Behörde wird über Mängel informiert, wenn sich die Produkte nicht mehr im Einflussbereich des Betriebes befinden 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ formelle verwaltungsrechtliche Maßnahmen (z.B. Ordnungsverfügungen, Beschränkungen oder Widerruf von Zulassungen, Bußgeldverfahren, Strafverfahren) wurden eingeleitet ▪ erhebliche, ggf. wiederholt auftretende Probenbeanstandungen oder Mängel ▪ Mängel werden vom Betrieb nicht oder nur zögerlich beseitigt ▪ Keine vorbeugenden Maßnahmen 	



Hauptmerkmal II	Verlässlichkeit des Unternehmers		
2. Rückverfolgbarkeit	0 Punkte	2 Punkte	3 Punkte
<p>1. Funktionstüchtigkeit der erforderlichenfalls eingerichteten Rückverfolgbarkeitssysteme gem. VO (EG) Nr. 178/2002 VO (EG) Nr. 1830/2003 VO (EG) Nr. 1935/2004</p> <p>2. erforderlichenfalls Verwendung von Identitätskennzeichen bei Erzeugnissen tierischer Herkunft</p> <p>3. Dokumentation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rückverfolgbarkeitssystem der Betriebsart und -größe angemessen, funktionsfähig und nachvollziehbar; ▪ intern: Warenfluss und Zusammensetzung der Produkte transparent, Rezepturen vorhanden, Produktionspläne (Chargen, Partien), Kennzeichnung, Kommissionierung und Warenauslieferung transparent ▪ extern (<u>one step up, one step down</u>): Herkunft der Rohware transparent und nachweisbar, Lieferantangaben, Kundendaten transparent (Artikelart, Menge, Lieferort) ▪ Verwendung von Identitätskennzeichen nachvollziehbar 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rückverfolgbarkeitssystem nicht vorhanden bzw. vorhanden, aber mit erheblichen Plausibilitätsmängeln ▪ ungenügende Dokumentation; ▪ für den Rückruf oder die Rücknahme vom Markt notwendige Daten liegen nicht vollständig vor bzw. können nicht zusammengestellt werden; ▪ wiederholte Unregelmäßigkeiten bei der Verwendung von Identitätskennzeichen 	



Hauptmerkmal II	Verlässlichkeit				
3. Personal	0 Punkte	2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	7 Punkte
<p>1. Zahl und Qualifikation des Personals</p> <p>2. Ggfls. amtlicher Infektionsbescheinigungen</p> <p>3. Mitarbeiterschulung in Bezug auf</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiene (Personalhygiene, Arbeitsvorgänge, Produktionsabläufe) - erforderlichenfalls Infektionsschutzgesetz - betriebliche Eigenkontrollen / Hygiene Leitlinie - erforderlichenfalls HACCP-Konzept <p>Dokumentation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Qualifiziertes Führungspersonal mit ausreichenden Sprachkenntnissen ständig vor Ort, Personal zahlenmäßig ausreichend und den Aufgaben entsprechend ausgebildet / eingearbeitet, ▪ gute Umsetzung der Aufsichtspflicht ▪ regelmäßige Mitarbeiterschulungen, umfassend theoretisch und vor Ort, Intervall, Ziele und Inhalte der Schulungen Produktrisiko, Betriebsgröße und –art angemessen, Schulungserfolg überprüft, alle Schulungen nachvollziehbar und umfassend dokumentiert ▪ erforderliche Bescheinigungen nach Infektionsschutzgesetz liegen von allen Mitarbeitern vor 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ offensichtliche personelle Unterbesetzung ▪ qualifiziertes Führungspersonal zu wesentlichen Zeiten nicht vor Ort, obwohl Personal nicht den Aufgaben entsprechend ausgebildet bzw. eingearbeitet ▪ fehlende oder mangelhafte Aufsicht über das Personal ▪ Mitarbeiterschulung mangelhaft durchgeführt und/oder dokumentiert ▪ erforderliche Bescheinigungen der Mitarbeiter nach Infektionsschutzgesetz nicht vollzählig 	



Hauptmerkmal III	Betriebliches Eigenkontrollsystem				
1. Umsetzung und Anwendung auf HACCP-Prinzipien basierender Verfahren	0 Punkte	3 Punkte	6 Punkte	9 Punkte	12 Punkte
<p>1. Gefahrenanalyse</p> <p>2. Gefahrenbeherrschung durch Basishygiene, ggf. + GHP-Leitlinie, ggf. + HACCP-Leitlinie, bzw. individuelles HACCP-Konzept (vgl. Leitfaden der Kommission vom 16.11.2005 zur flexiblen Anwendung und Entscheidungsbaum im Anhang)</p> <p>3. Aktualisierung</p> <p>4. Dokumentation</p>	<p>der Betriebsgröße und -art angemessene Umsetzung auf HACCP-Prinzipien beruhender Verfahren</p> <ul style="list-style-type: none"> - angemessene und umfassende Gefahrenanalyse - sachgerechte Anwendung von Hygiene- und/bzw. HACCP-Leitlinien unter Berücksichtigung betriebsspezifischer Gefahren - betriebsspezifische Gefahren werden bei Bedarf über ein funktionstüchtiges HACCP-Konzept kontrolliert, das regelmäßig überprüft und bei Änderungen im Prozess aktualisiert wird - die Dokumentation ist der Betriebsart und -größe angemessen 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ es wurden keine Verfahren etabliert, mit denen die Prozessrisiken im Betrieb angemessen beherrscht werden können ▪ die etablierten Verfahren sind nicht plausibel ▪ bei Änderungen im Prozess keine Überprüfung, Aktualisierung und Anpassung ▪ Vorgaben in Leitlinien oder Betriebsanweisungen werden nicht befolgt, z. B.: <ul style="list-style-type: none"> - CCP's nicht regelmäßig kontrolliert - CCP's nicht eingehalten - keine Grenzwerte festgelegt, - bei Grenzwertüberschreitungen keine angemessenen Korrekturmaßnahmen, - Kontrollverfahren nicht ausreichend verifiziert ▪ Anwendung der etablierten Systeme (insbesondere das Auftreten von Abweichungen incl. der eingeleiteten Maßnahmen) nicht angemessen und nachvollziehbar dokumentiert 	



Hauptmerkmal III	Betriebliches Eigenkontrollsystem				
2. Eigenkontrolluntersuchungen	0 Punkte	1 Punkt	2 Punkte	3 Punkte	5 Punkte
<ol style="list-style-type: none"> 1. Vorgaben für Rohwaren und Produkte (ggf. Spezifikationen) 2. Qualität der Wareneingangskontrolle 3. Qualität der Untersuchungen des Betriebes im Rahmen der Sorgfaltspflicht des Lebensmittelunternehmers 4. Dokumentation 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ die Untersuchung von Ausgangsmaterial erfolgt regelmäßig, im Intervall angemessen (z.B. Temperaturmessungen, Überprüfung optisch, ggf. mikrobiologisch, Kennzeichnung); Auswertungen (Lieferantenbewertung, ...) sind vorhanden; bei Nichteinhaltung der Vorgaben: Zurückweisung oder modifizierte Verwendung und Information des Lieferanten ▪ Ggf. Rohwaren- und Produktionsspezifikationen bzw. Klassifikation lebender Tiere ▪ dem Produktionsprozess angemessene Untersuchungspläne für Ausgangsstoffe / Zutaten, Behandlungsmittel, Zwischenprodukte, Endprodukte, Trinkwasserqualität, Bedingungen bei denen LM behandelt oder gelagert werden ▪ Untersuchungsintervalle angemessen und Parameter geeignet; Ergebnisse werden ausgewertet; Maßnahmen bei Abweichungen geeignet und angemessen ▪ regelmäßige und geeignete Überwachung der Prüfmittel (Hygiene, Funktionsfähigkeit) ▪ nachvollziehbare, lückenlose Dokumentation der Eigenkontrolluntersuchungen und ergriffenen Maßnahmen 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ es erfolgen keine angemessenen Untersuchungen / Eigenkontrollen von Ausgangsmaterialien oder im Prozess, ▪ Ware wird trotz Abweichungen angenommen und wie vorgesehen verarbeitet, keine Information des Lieferanten ▪ Maßnahmen bei Abweichungen im Prozess oder bei Produkten sind unzureichend ▪ Kontrollergebnisse, insbesondere das Auftreten von Abweichungen incl. der eingeleiteten Maßnahmen, sind nicht angemessen und nachvollziehbar dokumentiert 	



Hauptmerkmal III	Betriebliches Eigenkontrollsystem				
3. Temperatureinhaltung/Kühlung	0 Punkte	2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte
<p>1. Qualität der Einhaltung der Kühltemperaturen und der Kühlkette bei kühlpflichtigen Lebensmitteln</p> <p>2. Überprüfung der Temperaturen und Temperaturmessgeräte</p> <p>3. Dokumentation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ die Kühlkette wird eingehalten ▪ Temperaturprüfungen regelmäßig und angemessen ▪ Maßnahmen bei Abweichungen sind angemessen und geeignet ▪ Kontrolle der Temperaturmessgeräte in angemessenen Intervallen ▪ Dokumentation regelmäßig und angemessen 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kühltemperaturen werden nicht oder fehlerhaft kontrolliert ▪ Regelmäßige Abweichungen von vorgeschriebenen Kühltemperaturen ▪ Keine angemessenen Maßnahmen im Falle von Abweichungen in Bezug auf die betroffenen Waren u. Einrichtungen 			
Hauptmerkmal IV	Hygienemanagement				
1. bauliche Beschaffenheit	0 Punkte	1 Punkt	2 Punkte	3 Punkte	5 Punkte
<p>1. Betriebsstruktur, Ausstattung (Wände, Türen, Decken, Fußböden, Beleuchtung, Belüftung, Handwaschbecken), Kühlkapazität, Abwasserabfluss, Anlagen</p> <p>2. Qualität der internen Betriebszustandskontrollen (Bedarfsermittlung)</p> <p>3. Qualität der laufenden Instandhaltungsmaßnahmen</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anforderungen nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und ggf. Nr. 853/2004 eingehalten, umfassender Schutz vor Kontaminationen durch bauliche Beschaffenheit gegeben ▪ Instandhaltungsprogramm / -kontrollen ▪ Instandhaltungsmaßnahmen umgehend oder innerhalb angemessener Fristen (mit Dokumentation) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ unzureichender Zustand von Räumen und Ausstattung ▪ keine Instandhaltungsprogramme / -kontrollen ▪ keine Maßnahmen bei bekannten Schäden 			



Hauptmerkmal IV	Hygienemanagement				
2. Reinigung und Desinfektion (R+D)	0 Punkte	2 Punkte	4 Punkte	6 Punkte	8 Punkte
1. Effektivität der Reinigung (Mittel, Intervall, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle) 2. Effektivität der ggf. erforderlichen Desinfektion (Mittel, Intervall, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle) 3. erforderlichenfalls Sicherheitsdatenblätter Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigung + erforderlichenfalls Desinfektion effektiv, regelmäßig, Intervalle angemessen, zusätzlich bei Bedarf ▪ Maßnahmen bei Abweichungen geeignet, Erfolg überprüft (optisch, ggf. mikrobiologisch) ▪ ggf. erforderliche Sicherheitsdatenblätter der eingesetzten Mittel liegen vor ▪ Dokumentation (Plan, Durchführung und Erfolg) regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reinigung + erforderlichenfalls Desinfektion unzureichend (optischer Zustand) ▪ ggf. inakzeptable Ergebnisse bei Verifizierung durch amtliche Hygieneproben ▪ Reinigungs- und Desinfektionspläne nicht vorhanden ▪ keine angemessene Eigenkontrolle der R+D ▪ keine Maßnahmen bei auffälligen Ergebnissen ▪ keine angemessene Dokumentation 			
3. Personalhygiene	0 Punkte	3 Punkte	5 Punkte	8 Punkte	11 Punkte
1. Qualität des Hygienebewusstseins der Mitarbeiter 2. Arbeits-/Schutzkleidung 3. Maßnahmen bei Erkrankungen Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hygieneverhalten aller Mitarbeiter einwandfrei; Maß an persönlicher Sauberkeit hoch; ▪ Umgang mit Produkten, Material und Geräten hygienisch einwandfrei; ▪ Arbeits-/Schutzkleidung geeignet, sauber, ggf. vom Betrieb gestellt und gereinigt; ▪ Wechsel täglich oder nach Notwendigkeit, Aufbewahrung geeignet; ▪ Schuhwerk geeignet, sauber; ▪ Meldepflichtigkeit bei Erkrankung besteht u. wird eingehalten, Maßnahmen bei Erkrankungen geeignet, angemessen; ▪ Überprüfung und Dokumentation regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ In allen Bereichen inakzeptable Mängel 			



Hauptmerkmal IV	Hygienemanagement				
	0 Punkte	4 Punkte	7 Punkte	10 Punkte	13 Punkte
4. Produktionshygiene					
1. Organisation der Produktion 2. Schutz vor nachteiliger Beeinflussung (Produktion, Lagerung, Warenpflege, Transport) 3. Trinkwasserhygiene 4. Abfallbeseitigung / Entsorgung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trennung rein/unrein über den gesamten Produktionsablauf gewährleistet, ▪ Schutz vor nachteiliger Beeinflussung umfassend gewährleistet; ▪ Arbeitsgeräte und Anlagen entsprechen Stand der Technik; ▪ Anschluss am öffentlichen Trinkwassernetz bzw. Trinkwasser aus eigenem Brunnen mit regelmäßiger Kontrolle und ohne Abweichungen von TrinkwV angemessene Dokumentation 			<ul style="list-style-type: none"> ▪ ungeeigneter Umgang mit Produkten und/oder Abfällen ▪ keine Kontrollen des Abwassers oder Trinkwasser kontaminiert und/oder keine Dokumentation 	
5. Schädlingsbekämpfung					
1. Schädlingsbefall 2. Effektivität der Schädlingsbekämpfung (Monitoring und ggf. Bekämpfung) 3. Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Schädlingsmonitoring dem Betrieb angemessen durch qualifiziertes Personal, nach Stand der Technik - Überprüfungen regelmäßig, in angemessenem Intervall, - Auswahl und Lage der Köder effektiv, ▪ Schädlingsbekämpfung effektiv, durch qualifiziertes Personal (erforderlichenfalls staatl. geprüft), nach Stand der Technik - Maßnahmen bei Befall geeignet, Verwendung zugelassener Mittel ▪ Dokumentation (intern und ggf. extern) regelmäßig, umfassend, nachvollziehbar ▪ ggf. erforderliche Sicherheitsdatenblätter der eingesetzten Mittel liegen vor 		2 Punkte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ starker Schädlingsbefall ▪ kein systematisches Bekämpfungsprogramm bzw. Maßnahmenplan ▪ keine Kontrollen oder Maßnahmen und/oder keine Dokumentationen 	3 Punkte



Abschlussvermerk

Die regelmäßig wiederkehrenden und auf der Risikobeurteilung basierenden Kontrollen durch die Lebensmittelüberwachung werden auch als Routinekontrollen bezeichnet.

Die Kontrollhäufigkeit ergibt sich aus den Überprüfungen der Betriebsstätten und der Risikoeinschätzung anhand der aufgeführten Parameter durch den Lebensmittelkontrolleur bzw. die Überwachungsperson.

Als Lebensmittelunternehmen können Sie die Häufigkeit der Kontrollen dadurch beeinflussen, indem Sie Ihren Sorgfaltspflichten im Umgang mit den Lebensmittel nachkommen und, für den Fall, dass doch noch Mängel durch die Lebensmittelüberwachung festgestellt werden, diese unverzüglich abstellen.

Der LMTVet