

Merkblatt Risikoeinstufung von Lebensmittelunternehmen

Nach Art. 3 Abs. 1 VO (EG) Nr. 882/2004 sind amtliche Kontrollen risikoorientiert und mit angemessener Häufigkeit durchzuführen. Dafür wird ein Beurteilungsverfahren verwendet, mit dem jeder Lebensmittelbetrieb in eine **Risikokategorie** eingestuft und bei planmäßigen Kontrollen beurteilt wird. Auf Basis der Ergebnisse erfolgt die Zuordnung in eine **Risikoklasse**, die dann die **Überwachungshäufigkeit** widerspiegelt (s. Tabelle).

Risiko- klasse	Gesamt- punktzahl	Risikokategorie des Betriebes*						Überwa- chungs- häufigkeit
		1	2	3	4	5	6	
1	200 - 181	200- 180- 160- 140- 120- 100-	80	60	40	20	0	(arbeits-) täglich
2	180 - 161							wöchentlich
3	160 - 141							monatlich
4	140 - 121							vierteljährlich
5	120 - 101							halbjährlich
6	100 - 81	100- 80	80	60	40	20	0	jährlich
7	80 - 61							1,5-jährlich
8	60 - 41							zweijährlich
9	40 - 0							dreijährlich

*minimal und maximal erreichbare Punkte innerhalb einer Betriebs-Risikokategorie

Die Beurteilung erfolgt anhand von vier Merkmalen:

Zum ersten Hauptmerkmal gehören die **Betriebsart** und das **Produktrisiko**, die unabhängig von der Betriebsführung sind. Jeder Betrieb wird zunächst auf Grundlage der Betriebsart einer Risikokategorie zugeordnet. Insgesamt werden 6 Risikokategorien unterschieden. Diese definieren das „Basisrisiko“ des Betriebes. Die zusätzliche Bewertung des Produktrisikos (risikoreichstes Produkt im Betrieb) ermöglicht eine Differenzierung zwischen Betrieben derselben Betriebsart.

Die weitere Einstufung des Betriebes erfolgt anhand von Beurteilungsmerkmalen, die maßgeblich vom Betrieb selbst beeinflusst werden können (**Verlässlichkeit des Unternehmers, betriebliches Eigenkontrollsystem und Hygienemanagement**). Verbessert sich ein Betrieb, so kann das zu einer Verringerung der Kontrollhäufigkeit führen. Im umgekehrten Fall erhöht sich die Kontrollfrequenz. Also besteht für den Betrieb ein Anreiz, den Zustand der besten Beurteilung (Einhaltung aller Anforderungen) anzustreben und aufrechtzuerhalten.

Beurteilungsmerkmal I	Beurteilungsmerkmal II	Beurteilungsmerkmal III	Beurteilungsmerkmal IV
Betriebsart	Verlässlichkeit	betriebliches Eigenkontrollsystem	Hygienemanagement
- Umgang mit dem Produkt - Produktrisiko	- Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen - Rückverfolgbarkeit - Qualifikation und Schulung des Personals	- Umsetzung und Anwendung auf HACCP-Prinzipien basierender Verfahren - Eigenkontrolluntersuchungen - Temperatureinhaltung (Kühlung)	- bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung) - Reinigung und Desinfektion - Personalhygiene Produktionshygiene - Schädlingsbekämpfung

Die Ausführungen dieses Merkblattes erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Einschlägige Rechtsgrundlagen bleiben unberührt. Für Informationen, die über den Inhalt des Merkblattes hinausgehen, wenden Sie sich bitte unter der angegebenen Anschrift an den Zweckverband Veterinäramt JadeWeser.