



### SPÜLTECHNIK

Gäste hinterlassen täglich Berge an schmutzigem Geschirr. Hier braucht das Spülpersonal entsprechende Geschirrpülorganisationen.

Seite 24 und 26

### LÜCKENLOSE KÜHLKETTE

Für Salate, Desserts und tierische Rohwaren ist eine lückenlose Kühlkette Pflicht. Es überrascht, wie oft sie dennoch nicht eingehalten wird.

Seite 25

### BRANCHENFÜHRER

Sie suchen Geschäftspartner, Geräte, Produkte oder einen neuen Job? In unserem Branchenführer werden Sie fündig!

Seite 27 und 28

## LEBENSMITTELKONTROLLEN

# Bestimmen Sie selbst die Häufigkeit!

Wenn der Lebensmittelkontrolleur vor der Tür steht, ist das für die meisten Unternehmen der Food-Branche zunächst einmal unangenehm. Unser Autor erklärt die Prinzipien, nach denen diese Kontrollen stattfinden und wie Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie diese steuern können. (Von Rainer Nuss)

Die Häufigkeit der Betriebskontrollen hängt vom Risiko ab, welches nach Ansicht der Behörden von dem zu kontrollierenden Betrieb ausgeht. Besteht ein hohes Risiko, so muss häufiger kontrolliert werden. Insgesamt werden bis zu 200 Risikopunkte vergeben, je mehr Punkte der Betrieb hierbei erhält, je höher ist seine Risiko-

koeinstufung und desto häufiger wird er kontrolliert.

### Einstufung der Betriebe in sogenannte Risikoklassen

Jeder Betrieb wird seit 2010 in eine sogenannte Risikoklasse eingestuft. Derzeit gibt es 9 Risikostufen. Wird ein Betrieb in die Risikoklasse 1 eingestuft, so ist er täglich zu kontrollieren. Wird er in die Risikoklasse 9 eingestuft, so wird er nur alle 3 Jahre kontrolliert. Die restlichen Risikoklassen liegen dazwischen (siehe Tabelle 1). Die meisten Gewerbetreibenden wissen nicht, in welche Risikoklasse sie eingestuft sind. Sie haben jedoch einen Rechtsanspruch darauf, diese bei ihrer zuständigen

Lebensmittelkontrollbehörde zu erfragen. Ausschlaggebend für die Einstufung in eine Risikoklasse ist die Beurteilung durch die Lebensmittelüberwachung bei einer entsprechenden Kontrolle. Wichtig ist zu wissen, dass zur Beurteilung der Risikoeinstufung eine Betriebskontrolle erfolgen muss. Die Beurteilung eines Betriebes kann nicht am Schreibtisch des Kontrolleurs erfolgen. Ein Gewerbetreibender sollte wissen, welche Punkte im eigenen Betrieb wie beurteilt werden. Generell hängt die Einstufung immer ab von:

- der Produktionsmenge,
- der Kundengruppe sowie
- dem produzierten Lebensmittel.



Rainer Nuss war insgesamt 37 Jahre lang als Polizeibeamter in Baden-Württemberg tätig und wurde innerhalb der Polizei zum Lebensmittelkontrolleur ausgebildet. 25 Jahre lang war er in dieser Position tätig. Im Jahr 2000 gründete er den Landesverband der Lebensmittelkontrolleure in Baden-Württemberg, und war dort neun Jahre lang 1. Vorsitzender. Rainer Nuss ist als Autor, Produzent von Schulungsfilmen im Hygienebereich und Herausgeber von Fachbüchern tätig. Darüber hinaus ist der Gründer des Hygiene-Netzwerks [www.hygiene-netzwerk.de](http://www.hygiene-netzwerk.de)

Zunächst werden die Betriebsart (z.B. Cateringbetrieb, Gastronomie, Großküche etc.) sowie die Größe des Betriebes und seine Kundengruppe beurteilt.

Bei einer Großküche, die 10.000 Essen am Tag macht, wird das Risiko höher eingestuft als bei einem Gastronomiebetrieb, der lediglich 50 Essen am Tag verkauft. Sind Sie Lieferant eines Krankenhauses, einer Kindertagesstätte oder eines Altenheimes, so ist aufgrund der äußerst sensiblen Kundengruppe das Risiko höher einzustufen als in einer normalen Betriebskantine. Darüber hinaus werden die abgege-

benen Lebensmittel hinsichtlich der Risikoeinschätzung beurteilt. Würden Sie z.B. rohen Fisch (Sushi) anbieten, so wäre das Risiko auch wiederum höher, als wenn der Fisch vor der Abgabe durcherhitzt wird.

### Risikoeinstufung in vier Hauptgruppen

Bei der Hauptgruppe 1 (Ziffer 1-2 in der Bewertung) geht es um die Betriebsgröße des Unternehmens, die Produktionsmenge sowie die Kundengruppe. Dies sind Faktoren, die Sie nicht wirklich beeinflussen können. Deshalb ist es sehr wichtig, bei den drei weiteren Gruppen eine möglichst niedrige Punktzahl zu erreichen. Die detaillierte Bewertung und das genaue Punktsystem zu den einzelnen Haupt- und Untergruppen zeigt Tabelle 2.

Beeinflussen kann der Lebensmittelunternehmer folgende Faktoren:

**Bisheriges Verhalten des Lebensmittelunternehmers**

3. Einhaltung LM-rechtlicher Bestimmungen
4. Rückverfolgbarkeit
5. Mitarbeiterschulung

**Verlässlichkeit der betrieblichen Eigenkontrollen**

6. HACCP-Verfahren
7. Untersuchung von Produkten
8. Temperatureinhaltung

**Hygienemanagement**

9. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)
10. Reinigung und Desinfektion
11. Personalhygiene
12. Produktionshygiene
13. Schädlingsbekämpfung

Hieraus können Sie auch die Gewichtung der einzelnen Punkte entnehmen und können Ihr System im Betrieb entsprechend anpassen. Ziel muss immer sein, in den einzelnen Bereichen möglichst wenig Minuspunkte zu erhalten, um die Gesamtpunktzahl niedrig zu halten.

TABELLE 1: KONTROLLFREQUENZ IN DEN RISIKOKLASSEN				
Risikopunkte		Risikoklasse		Mögliche Kontrollfrequenz
200	-	181	RK 1	Täglich
180	-	161	RK 2	Wöchentlich
160	-	141	RK 3	Monatlich
140	-	121	RK 4	Vierteljährlich
120	-	101	RK 5	Halbjährlich
100	-	81	RK 6	Jährlich
80	-	61	RK 7	Eineinhalbjährlich
60	-	41	RK 8	Zweijährlich
40	-	0	RK 9	Dreijährlich

TABELLE 2: RISIKOEINSTUFUNG IN VIER HAUPTGRUPPEN							
Hauptmerkmal	Merkmale	Beurteilungsstufe - Risiko					max. Punkte
		gering	Mittel			hoch	
Hauptmerkmal I	Betriebsart						120
	1. Produktionsmenge und Verzehrgruppe	0	← nach Auswahl →			100	
	2. Risikoeinstufung der angebotenen Lebensmittel	0		10		20	
Hauptmerkmal II	Verlässlichkeit des Unternehmers	0	3	8	9	15	15
	1. Einhaltung LM-rechtlicher Bestimmungen	0	1	2	3	5	
	2. Rückverfolgbarkeit	0		2		3	
	3. Mitarbeiterschulung	0	2	4	6	7	
Hauptmerkmal III	Betriebliches Eigenkontrollsystem	0	6	12	18	25	25
	1. HACCP-Verfahren	0	3	6	9	12	
	2. Untersuchung von Produkten	0	1	2	3	5	
	3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	0	2	4	6	8	
Hauptmerkmal IV	Hygienemanagement	0	10	20	27	40	40
	1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	0	1	2	3	5	
	2. Reinigung und Desinfektion	0	2	4	6	8	
	3. Personalhygiene	0	3	5	8	11	
	4. Produktionshygiene	0	4	7	10	13	
	5. Schädlingsbekämpfung	0		2		3	
Gesamt							200

## PALUX KÜCHEN MIT KONZEPT



PALUX Küchensysteme – multifunktional, effizient und investitionssicher!

Wenn es um die individuelle Beratung, Konzeption, Planung und Realisierung ganzheitlicher, wirtschaftlicher Küchenlösungen geht, ist PALUX Ihr Partner!

PALUX Touch 'n' Steam Die smarteste Bedienung!



Perfekte Garergebnisse brauchen eine exzellente Küchentechnik.

PALUX hat die Kompetenz und sichert Ihnen langfristig Ihren wirtschaftlichen Erfolg!

**PALUX Aktiengesellschaft**  
Tel. 07931 / 55-0  
info@palux.de · www.palux.de