



Auswertung der Verteilung der Hygienemangelpunkte in Niedersachsen – Stand 20.12.2017

Lebensmittelunternehmen werden einer Risikobeurteilung unterzogen. Dabei wird das Management eines Betriebes bewertet, und anhand der Feststellungen wird eine Kontrollfrequenz ermittelt. Ist das Management gut, besteht ein geringeres Risiko, dass gesundheitsschädliche Lebensmittel an den Verbraucher gelangen.

Für das Hygienebarometer wurden die Hauptmerkmale II bis IV der Risikobeurteilung nach der AVV Rahmenüberwachung herangezogen. Für jeden festgestellten Mangel vergab der Lebensmittelkontrolleur Mängelpunkte.

Unter dem Hauptmerkmal II wird die *Verlässlichkeit der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen* beurteilt. Diese bestimmt sich aus der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen, Rückverfolgbarkeit und Mitarbeiterschulung. Werden die Anforderungen vollständig erfüllt, werden keine Mängelpunkte vergeben. Werden sie teilweise erfüllt, werden je nach Beurteilungsstufe festgelegte Mängelpunkte vergeben. Werden sie gar nicht erfüllt und als nicht ausreichend beurteilt, ergeben sich für das Hauptmerkmal II maximal 15 Mängelpunkte.

Das Hauptmerkmal III *Verlässlichkeit der Eigenkontrollen* wird bei der Risikobeurteilung im Vergleich zum Hauptmerkmal II stärker gewichtet. Bei einer nicht ausreichenden Beurteilung können maximal 25 Mängelpunkte erreicht werden. Zur Beurteilung der Verlässlichkeit der Eigenkontrollen werden das HACCP-Verfahren, die Untersuchung von Produkten und die Temperatureinhaltung (Kühlung) einzeln und mit unterschiedlicher Gewichtung beurteilt.

Das Hauptmerkmal IV *Hygienemanagement* wird deutlich stärker gewichtet als die beiden anderen Hauptmerkmale. Bei einer nicht ausreichenden Beurteilung können sogar maximal 40 Mängelpunkte erreicht werden; in diesem Fall wird dieses Hauptmerkmal stärker gewichtet als die Hauptmerkmale II und III zusammen. In die Beurteilung des Hygienemanagement fließen die Beurteilungsmerkmale Bauliche Beschaffenheit, Reinigung und Desinfektion, Personalhygiene, Produktionshygiene und Schädlingsbekämpfung ein.

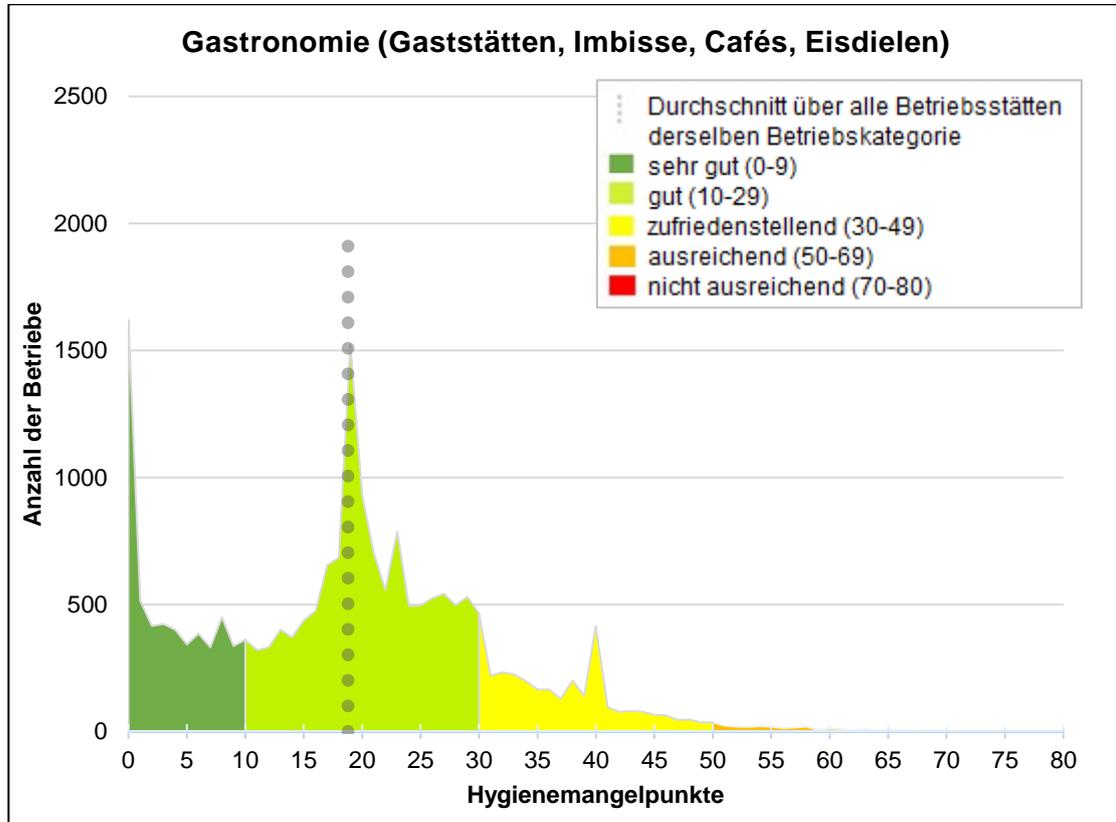
Die Summe der Mängelpunkte in den drei bewerteten Hauptmerkmalen waren die **Hygienemangelpunkte**. Diese wurden für die Gesamtbeurteilung in der Bescheinigung zum Hygienebarometer herangezogen.

Daneben enthielt die Bescheinigung eine Grafik, die die Bewertung der kontrollierten Betriebsstätte im Vergleich zu den landesweiten Ergebnissen der dazugehörigen Betriebskategorie zeigte (Hygienediagramm). Die Hygienediagramme der fünf Betriebskategorien mit Stand vom 20. Dezember 2017 und prozentuale Auswertungen der Bewertungen sind nachstehend aufgeführt:



Gastronomie (Gaststätten, Imbisse, Cafés, Eisdielen) - 20.250 Betriebe

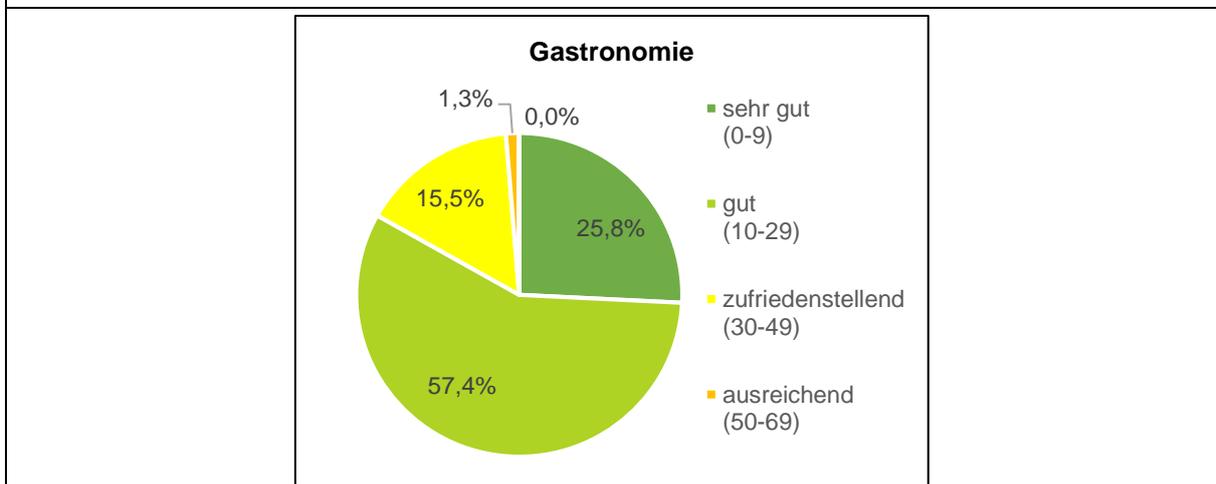
Hygienediagramm:



Prozentuale Auswertung:

Bewertung	Anzahl der Betriebe	Anteil
Sehr gut (0-9)	5.221	25,8%
Gut (10-29)	11.619	57,4%
Zufriedenstellend (30-49)	3.145	15,5%
Ausreichend (50-69)	256	1,3%
Nicht ausreichend (70-80)	9	0,0%
Summe	20.250	

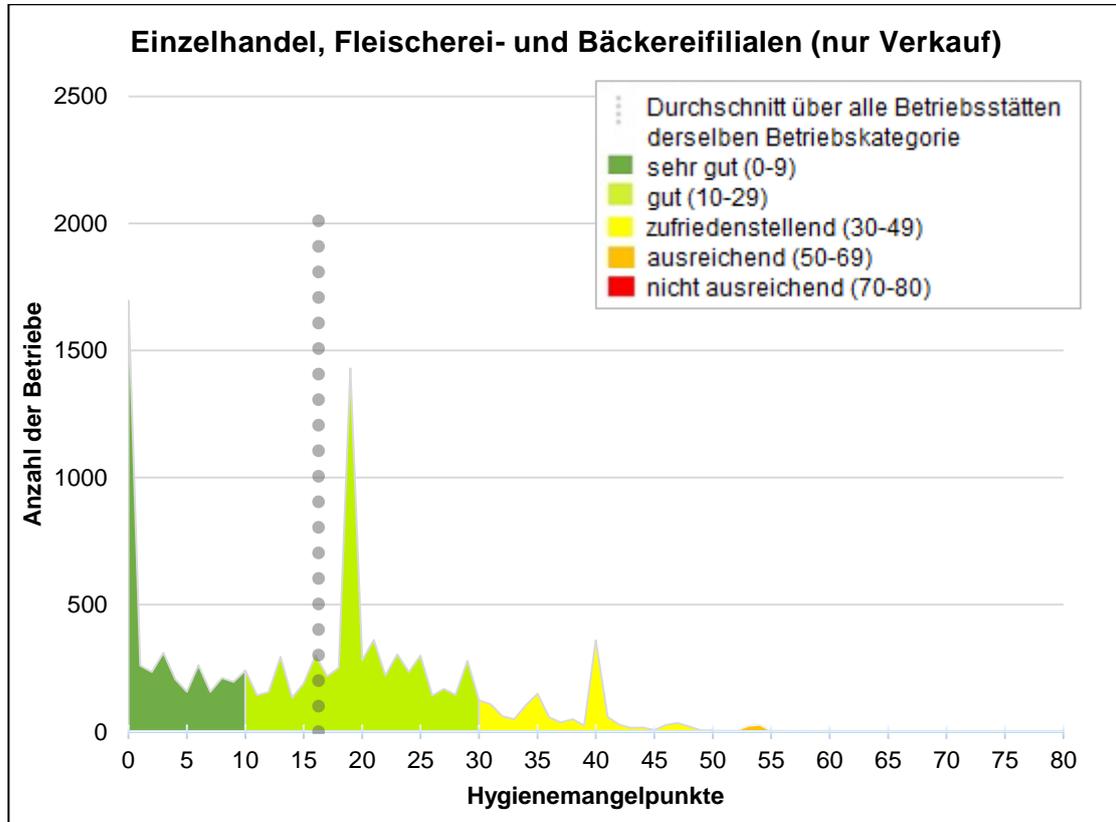
Durchschnittliche Bewertung: Gut (19,8 Hygienemangelpunkte)





Einzelhandel, Fleischerei- und Bäckereifilialen (nur Verkauf) - 10.930 Betriebe

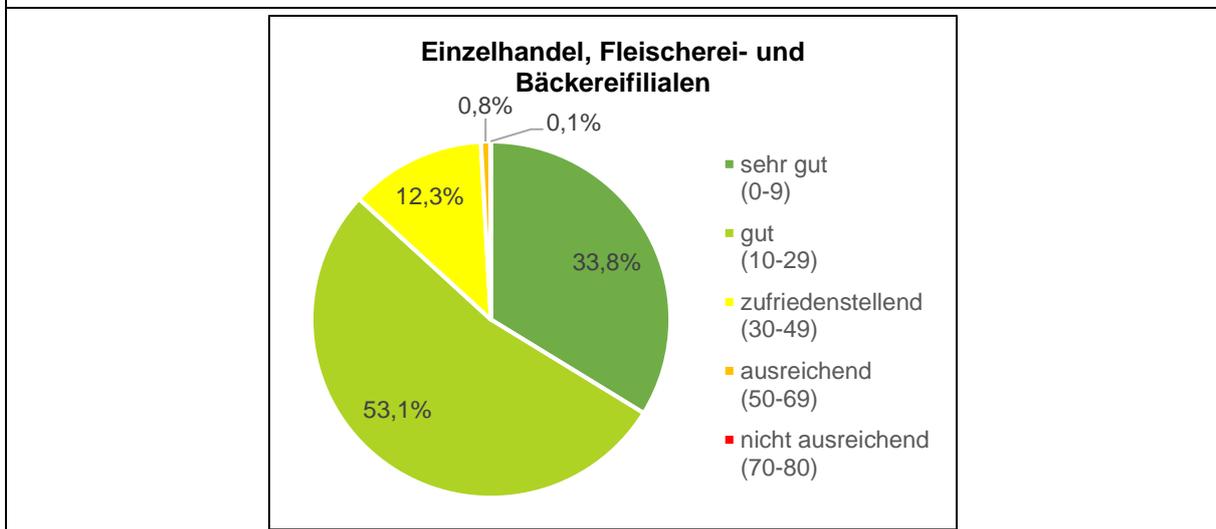
Hygienediagramm:



Prozentuale Auswertung:

Bewertung	Anzahl der Betriebe	Anteil
Sehr gut (0-9)	3.694	33,8%
Gut (10-29)	5.799	53,1%
Zufriedenstellend (30-49)	1.339	12,3%
Ausreichend (50-69)	92	0,8%
Nicht ausreichend (70-80)	6	0,1%
Summe	10.930	

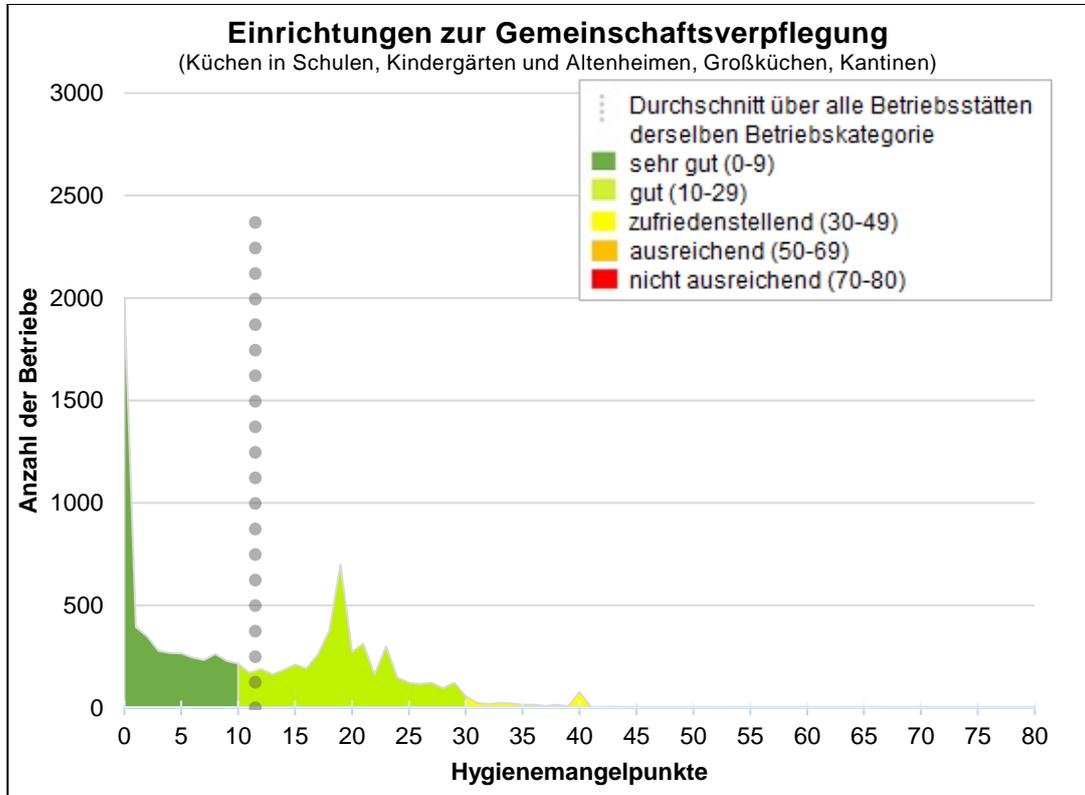
Durchschnittliche Bewertung: Gut (17,3 Hygienemangelpunkte)





Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (Küchen in Schulen, Kindergärten und Altenheimen, Großküchen, Kantinen) – 9.303 Betriebe

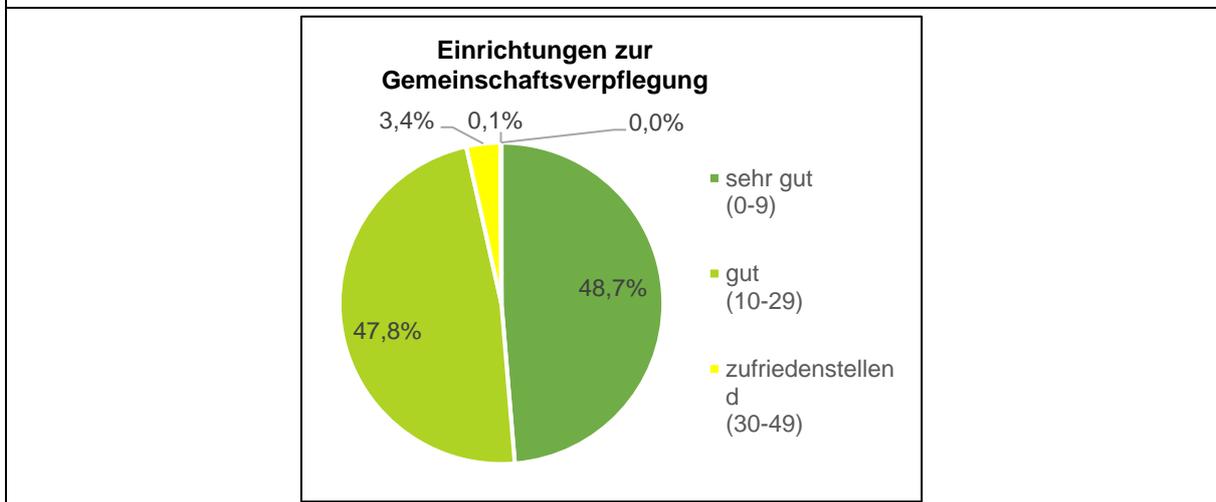
Hygienediagramm:



Prozentuale Auswertung:

Bewertung	Anzahl der Betriebe	Anteil
Sehr gut (0-9)	4.529	48,7%
Gut (10-29)	4.449	47,8%
Zufriedenstellend (30-49)	317	3,4%
Ausreichend (50-69)	6	0,1%
Nicht ausreichend (70-80)	2	0,0%
Summe	9.303	

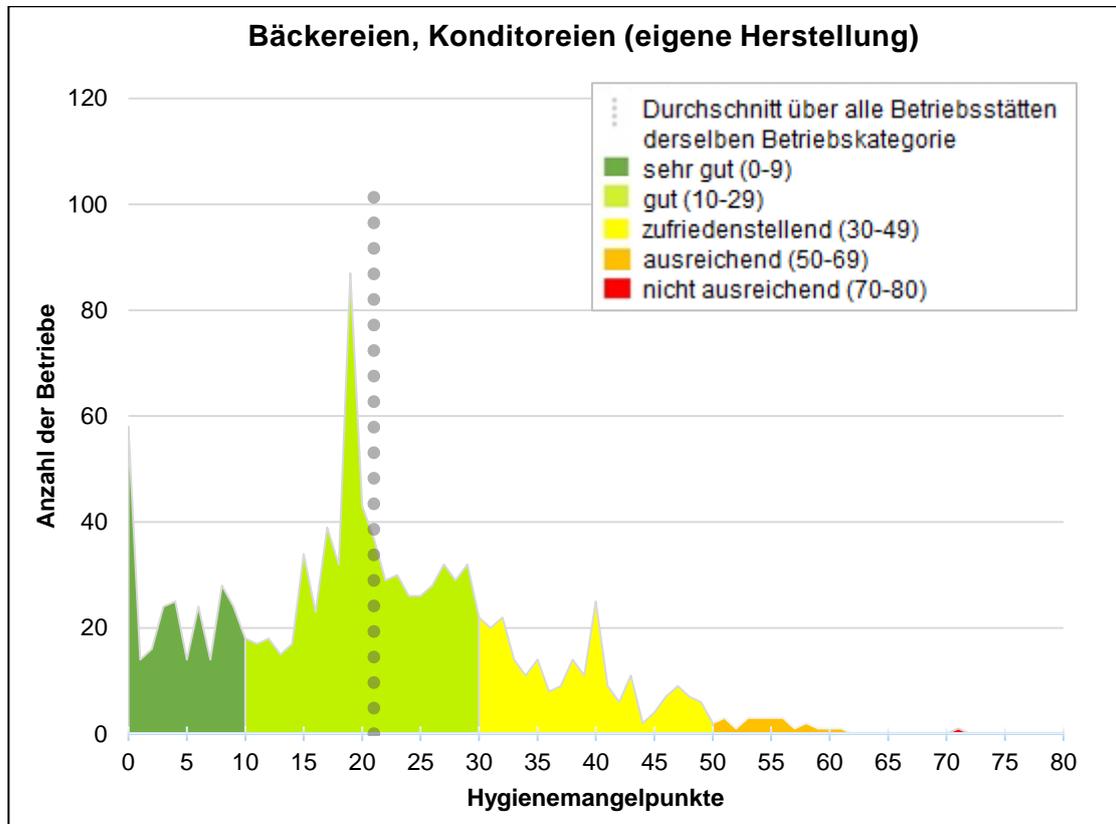
Durchschnittliche Bewertung: Gut (12,5 Hygienemangelpunkte)





Bäckereien, Konditoreien (eigene Herstellung) – 1.108 Betriebe

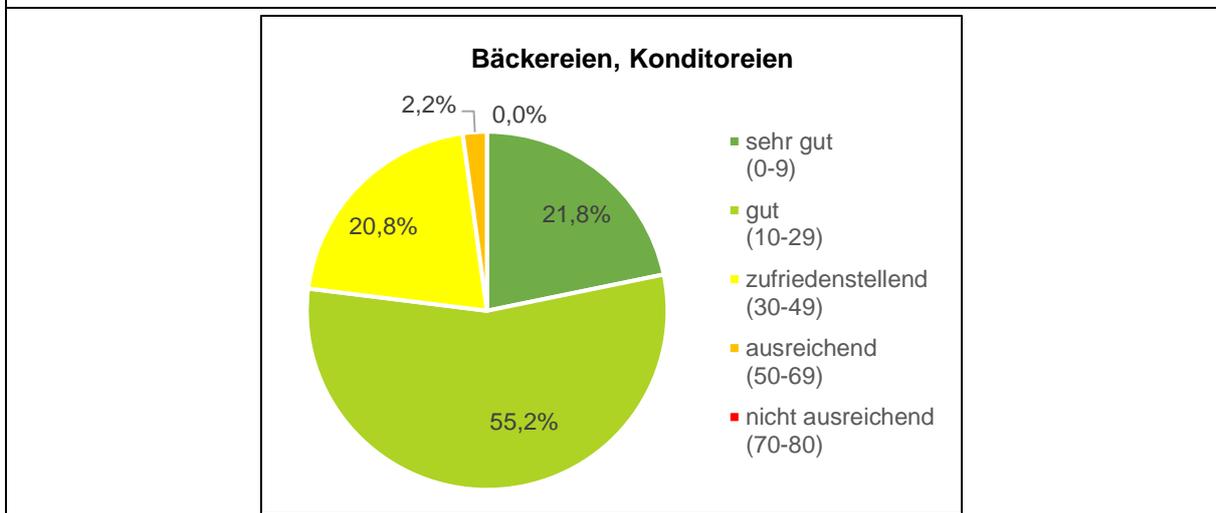
Hygienediagramm:



Prozentuale Auswertung:

Bewertung	Anzahl der Betriebe	Anteil
Sehr gut (0-9)	241	21,8%
Gut (10-29)	612	55,2%
Zufriedenstellend (30-49)	231	20,8%
Ausreichend (50-69)	24	2,2%
Nicht ausreichend (70-80)	0	0,2%
Summe	1.108	

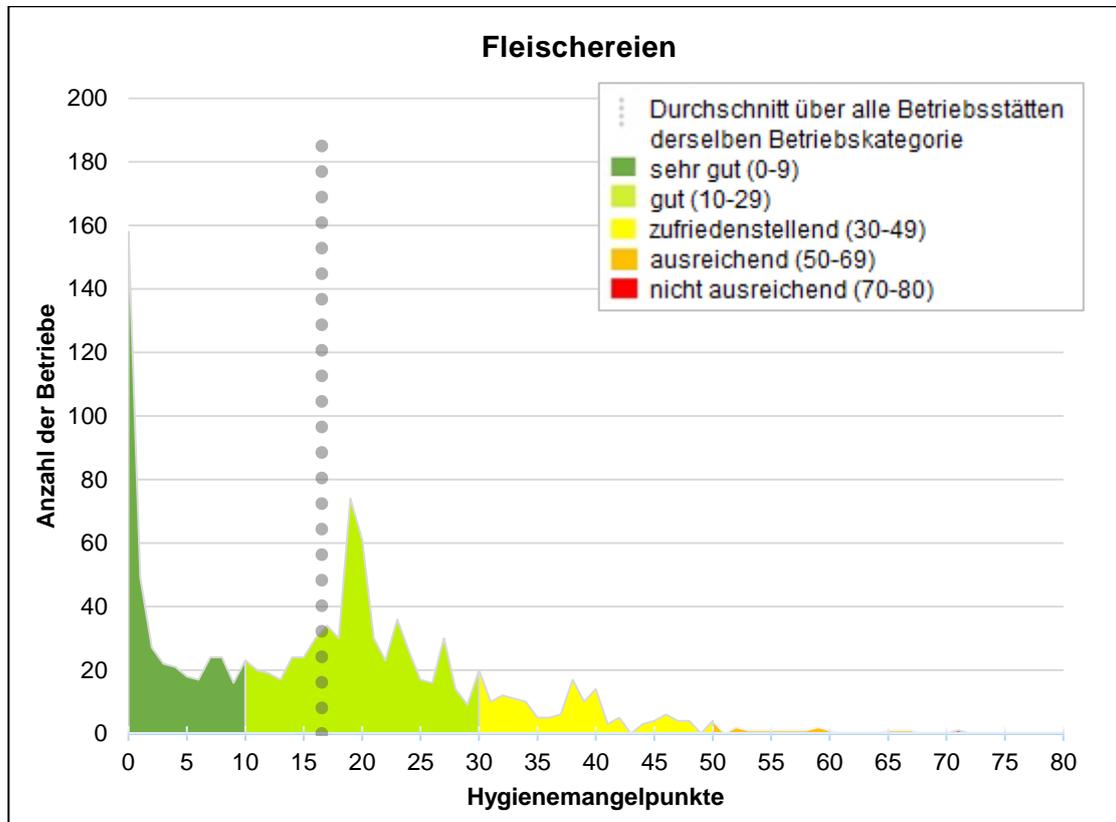
Durchschnittliche Bewertung: Gut (22 Hygienemangelpunkte)





Fleischereien – 1.101 Betriebe

Hygienediagramm:



Prozentuale Auswertung:

Bewertung	Anzahl der Betriebe	Anteil
Sehr gut (0-9)	376	34,2%
Gut (10-29)	557	50,6%
Zufriedenstellend (30-49)	149	13,5%
Ausreichend (50-69)	18	1,6%
Nicht ausreichend (70-80)	0	0,0%
Summe	1.101	

Durchschnittliche Bewertung: Gut (17,5 Hygienemangelpunkte)

