



Hygienebarometer – FAQ

Inhalt

Zielsetzung des Hygienebarometers	1
Wie funktioniert die Lebensmittelüberwachung?	2
Wie funktionierte die Erstellung der amtlichen Hygienebeurteilung?	2
Wer bekam eine Hygienebeurteilung?	5
Wie viele Betriebe in Niedersachsen konnten eine Hygienebeurteilung erhalten?	5
Was bedeutete es, wenn keine Hygienebeurteilung aushing?	6
Hatte der Lebensmittelunternehmer Anspruch auf eine Nachkontrolle, falls die Hygienebeurteilung nicht das gewünschte Ergebnis aufwies?	6

Zielsetzung des Hygienebarometers

Mit dem Hygienebarometer erhielten Lebensmittelbetriebe eine qualifizierte Rückmeldung über die Ergebnisse der Lebensmittelkontrollen. Lebensmittelbetriebe entscheiden selbst, ob sie die Bescheinigung zum Hygienebarometer (Hygienebeurteilung) für Werbezwecke nutzen und in ihrem Betrieb aushängen und damit ihre Ergebnisse den Verbraucherinnen und Verbrauchern transparent machen.

Das Niedersächsische Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (ML), die Landeshauptstadt Hannover sowie die Stadt Braunschweig starteten am 26. April 2017 die Pilotphase zur Einführung des Hygienebarometers in Niedersachsen. Betriebe, die Lebensmittel an Endverbraucherinnen und –verbraucher abgeben und in den Städten Hannover und Braunschweig planmäßig kontrolliert werden, eine amtliche Hygienebeurteilung. Diese Bescheinigung kann im Lebensmittelbetrieb ausgehängt werden, eine Verpflichtung zum Aushang besteht nicht.

Am 04.09.2017 begann der zweite Teil der Pilotphase, in der eine neue Version der Hygienebeurteilung zum Einsatz kommt. Die Anpassungen erfolgten anhand der Erkenntnisse, die aus dem ersten Teil der Pilotphase gewonnen wurden, und hatten als wesentlichste Änderung eine Überarbeitung der Bewertungsskala zum Inhalt.

Die Pilotphase endete am 20.10.2017.

Hintergrund für dieses Projekt ist eine Vereinbarung im Koalitionsvertrag (Seite 69) zwischen SPD und Grüne für die 17. Wahlperiode des Niedersächsischen Landtages (2013 bis 2017) zur Einführung eines Hygienebarometers auf Landesebene, da eine bundesweit einheitliche Lösung auch nach intensiven Bemühungen vieler Länder nicht zustande gekommen ist.



Wie funktioniert die Lebensmittelüberwachung?

Die Lebensmittelüberwachungsbehörden in den Landkreisen und Städten in Niedersachsen überwachen regelmäßig die Lebensmittelbetriebe. Im Rahmen von Betriebskontrollen prüfen deren Mitarbeiter die Einhaltung der Kühl- und Hygienevorschriften, den baulichen Zustand, die Personalhygiene, die Rückverfolgbarkeit, die Kennzeichnungsvorschriften sowie die

Dokumentationspflichten im Rahmen der Eigenkontrolle der Betriebe; sie entnehmen Proben, entscheiden auf Grundlage der Ergebnisse der Laboruntersuchungen des LAVES in eigener Zuständigkeit über weitere Maßnahmen und sorgen für das Abstellen der ermittelten Mängel.

Sie sind die unmittelbaren Ansprechpartner für die Verbraucherinnen und Verbraucher.

Darüber hinaus führen sie eine **Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben** durch, beraten Verbraucher, Gewerbetreibende und Existenzgründer und stellen Gesundheitsbescheinigungen für den internationalen Handel mit Lebensmitteln aus.

Alle Ergebnisse werden dokumentiert und als Basis für zu treffende Maßnahmen herangezogen – zum Beispiel bei Verstößen.

Verbraucherschutzberichte für Niedersachsen finden Sie hier: http://www.ml.niedersachsen.de/themen/verbraucherschutz_lebensmittelsicherheit/verbraucherschutzbericht/verbraucherschutzbericht-90419.html

Wie funktioniert die Erstellung der amtlichen Hygienebeurteilung?

Neben Betriebskontrollen und Probenahmen führen die Lebensmittelüberwachungsbehörden nach einer Routinekontrolle eine Lebensmittelbetriebs Risikobeurteilung durch, die u.a. der Festlegung einer Kontrollfrequenz dient. Die Risikobeurteilung war Grundlage für die Hygienebeurteilung. Die Behörden der Länder und des Bundes haben sich 2008 auf eine einheitliche Systematik bei der Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben geeinigt, die in der Allgemeinen Verwaltungsvorschrift Rahmenüberwachung (AVV RÜb) niedergelegt ist.

Den Wortlaut der AVV RÜb finden Sie hier: http://www.verwaltungsvorschriften-im-internet.de/bsvwvbund_03062008_3158100140002.htm

Die Regelungen zur Durchführung der Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben finden sich in § 6 der AVV RÜb. Einen Beurteilungsbogen mit der Gewichtung der einzelnen Beurteilungsmerkmale, der auch von den niedersächsischen Lebensmittelüberwachungsbehörden angewendet wird, findet sich hier: <http://www.verwaltungsvorschriften-im-internet.de/pdf/BMELV-315-20080603-KF02-A001.1.pdf>

Für die Hygienebeurteilung wurden nur folgende drei Hauptmerkmale der Risikobeurteilung verwendet, da nur diese zu den vom Lebensmittelunternehmen beeinflussbaren Management- und Eigenkontrollmaßnahmen zählen:

Hauptmerkmal II Verlässlichkeit der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen,

Hauptmerkmal III Verlässlichkeit der Eigenkontrollen und

Hauptmerkmal IV Hygienemanagement.



Die Teile der Risikobeurteilung, die für die Hygienebeurteilung relevant waren, und deren Gewichtung finden sich in nachstehender Abbildung:

Risikobeurteilung des Betriebes:		sehr gut	gut	zufriedenstellend	ausreichend	nicht ausreichend
II.	Verlässlichkeit der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen	>= 0	>= 2	>= 6	>= 10	>= 13
	1. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen	0	1	2	3	5
	2. Rückverfolgbarkeit	0		2		3
	3. Mitarbeiterschulung	0	2	4	6	7
III.	Verlässlichkeit der Eigenkontrollen	>= 0	>= 3	>= 9	>= 15	>= 22
	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
IV.	Hygienemanagement	>= 0	>= 5	>= 15	>= 25	>= 35
	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
Summen	>= 0	>= 10	>= 30	>= 50	>= 70	

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, die mit jeder schlechteren Beurteilungsstufe steigen. 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 Hauptmerkmale II und III. 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.

In Anlage 1.2 der AVV RÜb findet sich ein Leitfaden zur Anwendung der risikoorientierten Beurteilung von Lebensmittelbetrieben. Darin sind für die jeweiligen Beurteilungskriterien Beispiele für das geringste Risiko bzw. für die volle Einhaltung der Anforderungen (Beurteilungsstufe „Sehr gut“) aufgeführt: <http://www.verwaltungsvorschriften-im-internet.de/pdf/BMELV-315-20080603-KF02-A001.2.pdf>.

Aus der Summe der festgestellten Mängelpunkte in den Hauptmerkmalen II bis IV ergab sich eine Gesamtnote. Um darzustellen, wie ein Betrieb im Vergleich zu den anderen Betrieben derselben Betriebskategorie in Niedersachsen abschnitt, befand sich im unteren Teil der Hygienebeurteilung ein entsprechendes Diagramm, in dem das Betriebsergebnis als blaues Dreieck erschien. Wegen der unterschiedlichen Gewichtung der einzelnen Beurteilungsmerkmale ergab sich die Gesamtbeurteilung nicht aus dem Durchschnitt der Einzelbeurteilungen.

Ein Beispiel für eine Hygienebeurteilung finden Sie hier:



Landkreis Musterstadt
Amt für Veterinärangelegenheiten
Kreisplatz 1
12345 Musterstadt

Musterstadt, den 13.09.2017

Amtliche Lebensmittelüberwachung Hygienebeurteilung

Die Betriebsstätte

Muster, Musterbetrieb, Musterstr. 1, 12345 Musterstadt

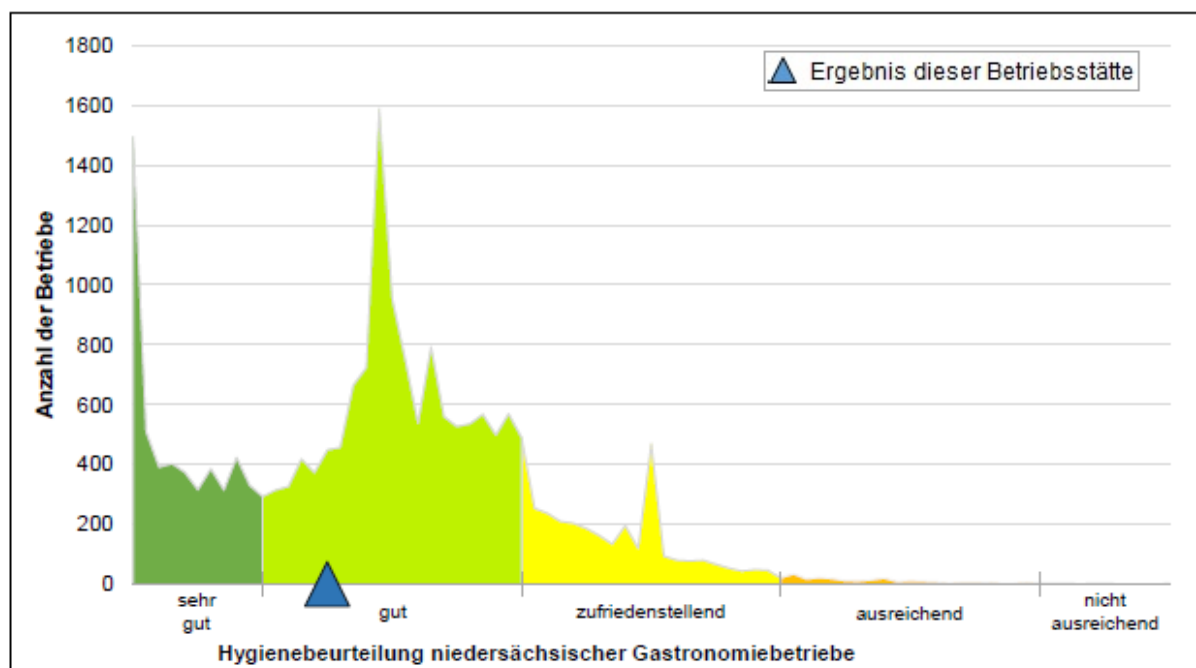
wurde im Rahmen der amtlichen Kontrolle am 04.09.2017 insgesamt mit

gut

bewertet. Im Einzelnen wurden nachstehend genannte Aspekte wie folgt beurteilt:

Verlässlichkeit der Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen (Einfluss auf die Gesamtwertung: 25 %)	sehr gut
Betriebliche Eigenkontrollen (Einfluss auf die Gesamtwertung: 29 %)	gut
Hygienemanagement (Einfluss auf die Gesamtwertung: 46 %)	gut

Die nachstehende Grafik zeigt die Bewertung dieser Betriebsstätte im Vergleich zu den bis zum 16.01.2017 landesweit bei Gastronomiebetrieben erhobenen Ergebnissen.



Landesweite Auswertungen und Informationen zur Gewichtung der Hygienemangelpunkte finden Sie unter www.ml.niedersachsen.de/hygienebarometer/.



Wer bekam eine Hygienebeurteilung?

Nur Betriebsarten mit mehr als 100 Betrieben in Niedersachsen und mit Relevanz für die Verbraucherinnen und Verbraucher, da sie Lebensmittel an Endverbraucher abgeben, erhielten nach dem vorliegenden Modell eine Hygienebeurteilung. Die Hygienebeurteilung konnte im Lebensmittelbetrieb ausgehängt werden, **eine Verpflichtung zum Aushang bestand nicht**.

Bis zum Ende der Pilotphase erhielten nur Betriebsstätten eine Hygienebeurteilung, die in den Städten Braunschweig und Hannover ansässig sind und ab dem 26. April 2017 planmäßig von der Lebensmittelüberwachung kontrolliert wurden.

Folgende fünf Betriebskategorien erhielten nach einer Routinekontrolle eine Hygienebeurteilung:

- A) Gastronomie (Gaststätten, Imbisse, Cafés, Eisdielen)
- B) Einzelhandel, Fleischerei- und Bäckereifilialen (nur Verkauf)
- C) Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (Küchen in Schulen, Kindergärten und Altenheimen, Großküchen, Kantinen)
- D) Bäckereien, Konditoreien (eigene Herstellung)
- E) Fleischereien

Keine Hygienebeurteilung erhielten mobile Betriebe, da die Systematik der Risikobeurteilung nicht auf diese Betriebsart passt. Auch Apotheken, reine Herstellerbetriebe oder Vertriebsunternehmen erhielten keine Hygienebeurteilung, da diese Betriebe nicht überwiegend Lebensmittel an Endverbraucher abgeben.

Für einen Vergleich ähnlicher Betriebe untereinander ist eine Mindestmenge an Daten notwendig, und es soll kein Rückschluss auf bestimmte Betriebe möglich sein (Datenschutz). Daher wurden nur Betriebsarten mit mehr als 100 Betrieben in Niedersachsen im Hygienebarometer berücksichtigt.

Wie viele Betriebe in Niedersachsen konnten eine Hygienebeurteilung erhalten?

2015 waren ca. 110.000 Lebensmittelbetriebe in Niedersachsen registriert.

Davon unterliegen ca. 80.000 Betriebe der Risikobeurteilung nach AVV RÜb; 30.000 Betriebe wie Erzeugerbetriebe oder nicht ortsfeste Betriebe (Marktstände o.ä.) werden nach anderen Kriterien kontrolliert.

Etwa 42.000 Betriebe konnten nach dem vorliegenden Modell in Niedersachsen eine **Hygienebeurteilung** erhalten. Wegen der unterschiedlichen Kontrollfrequenzen konnte es durchaus bis zu drei Jahre dauern, bis alle Betriebe ihre erste Hygienebeurteilung erhalten haben.



Was bedeutete es, wenn keine Hygienebeurteilung aushing?

Wenn keine **Hygienebeurteilung** aushing, konnte es bedeuten, dass

- a) der Betrieb nicht zu einer der ausgewählten Betriebskategorien zählte.
- b) während des Pilotprojektes keine Routinekontrolle durchgeführt wurde (wegen der unterschiedlichen Kontrollfrequenzen konnte es durchaus bis zu drei Jahre dauern, bis alle Betriebe ihre erste Hygienebeurteilung erhalten haben),
- c) der Betrieb sich aus grundsätzlichen Erwägungen gegen einen Aushang entschieden hatte,
- d) der Betrieb sich aufgrund eines nicht zufriedenstellendes Kontrollergebnisses gegen einen Aushang entschieden hatte.

Hatte der Lebensmittelunternehmer Anspruch auf eine Nachkontrolle, falls die Hygienebeurteilung nicht das gewünschte Ergebnis aufwies?

Nein, die Hygienebeurteilung war eine Zusatzleistung der Lebensmittelüberwachung und kein Verwaltungsakt. Somit hatte kein Lebensmittelunternehmen Anspruch auf Zuleitung oder Korrektur einer Hygienebeurteilung. Die Ausstellung einer neuen **Hygienebeurteilung** erfolgte erst im Rahmen der nächsten Plankontrolle. Dies ist mit einem Schulzeugnis zu vergleichen, das auch nicht im Laufe eines Halbjahres erneuert werden kann.