

074FO53_Risiko_AVV08

Betrieb ---> s. Kopfzeile (Hamlet-Nr. _ Name)	Beurteiler/in Vreden /	Überprüfungshäufigkeit
Datum		

HauptM	Beurteilungsmerkmale	Risiko	max. Punkte	Ergebnis	Begründung bei Abweichungen																		
HauptM I	Betriebsart		120																				
	1. Umgang mit dem Produkt (Einteilung in Risikokategorie nach Erläuterungen) (Punkte)	<table border="1"> <tr><th colspan="6">Risikokategorie</th></tr> <tr><th>6</th><th>5</th><th>4</th><th>3</th><th>2</th><th>1</th></tr> <tr><td>0</td><td>20</td><td>40</td><td>60</td><td>80</td><td>100</td></tr> </table>	Risikokategorie						6	5	4	3	2	1	0	20	40	60	80	100		40	
Risikokategorie																							
6	5	4	3	2	1																		
0	20	40	60	80	100																		
	2. Produktrisiko (Einteilung in Risikostufe n. Erl.) (Punkte)	<table border="1"> <tr><th colspan="3">Risikostufe</th></tr> <tr><th>gering</th><th>mittel</th><th>hoch</th></tr> <tr><td>0</td><td>10</td><td>20</td></tr> </table>	Risikostufe			gering	mittel	hoch	0	10	20		10										
Risikostufe																							
gering	mittel	hoch																					
0	10	20																					
		<table border="1"> <tr><th colspan="5">Beurteilungsstufe</th></tr> <tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th></tr> </table>	Beurteilungsstufe					1	2	3	4	5	1 = sehr gut; 2 = gut; 3 = zufrieden stellend; 4 = ausreichend; 5 = nicht ausreichend; pro Beurteilungsmerkmal eine Beurteilungsstufe markieren, vorgegebene Punktwerte verwenden, keine freie										
Beurteilungsstufe																							
1	2	3	4	5																			
HauptM II	Verlässlichkeit d. Untern.	0 3 8 9 15	15	8																			
	1. Einhaltung lebensmittelrechtl. Best.	0 1 2 3 5		2																			
	2. Rückverfolgbarkeit	0 2 3		2																			
	3. Mitarbeiterschulung	0 2 4 6 7		4																			
HauptM III	Betriebl. Eigenkontrolls.	0 6 12 18 25	25	15																			
	1. HACCP-Verfahren	0 3 6 9 12		6																			
	2. Untersuchung von Produkten	0 1 2 3 5		5																			
	3. Temperatureinh. (Kühlung)	0 2 4 6 8		4																			
HauptM IV	Hygienemanagement	0 10 20 27 40	40	13																			
	1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	0 1 2 3 5		2																			
	2. Reinigung und Desinfektion	0 2 4 6 8		2																			
	3. Personalhygiene	0 3 5 8 11		3																			
	4. Produktionshygiene	0 4 7 10 13		4																			
	5. Schädlingsbekämpfung	0 2 3		2																			
Gesamtpunktzahl				86																			

Risikokl.	Gesamtpunktzahl*	Prüfzeitraum
1	200 – 181	(arbeits-) täglich
2	180 – 161	wöchentlich
3	160 – 141	monatlich
4	140 – 121	vierteljährlich
5	120 – 101	halbjährlich
6	100 – 81	jährlich
7	80 – 61	1,5- jährlich
8	60 – 41	zweijährlich
9	40 – 0	dreijährlich