



**Auszug aus der Verordnung zur Durchführung des Lebensmittelüberwachungs-
transparenzgesetzes (Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetzdurchführungs-
verordnung - LMÜTranspG-DVO):**

§ 1

Beurteilungskriterien

Die Beurteilungsmerkmale nach § 4 Nummer 2 des Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetzes werden anhand der Beurteilungskriterien gemäß Anlage 1 zu dieser Rechtsverordnung überprüft.

§ 2

Beurteilung

(1) Die Beurteilung der bei der amtlichen Kontrolle getroffenen Feststellungen zu den in § 4 Nummer 2 des Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetzes genannten Beurteilungsmerkmalen erfolgt in Form von fünf Beurteilungsstufen, denen die folgende Beurteilung durch Punkte zugeordnet wird:

Beurteilungsstufe	1	2	3	4	5
Beurteilung	sehr gut	gut	zufriedenstellend	ausreichend	nicht ausreichend
Verhalten der Lebensmittelunternehmerin/des Lebensmittelunternehmers (§ 4 Nummer 2 Buchstabe a Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetz)	15	9	7	3	0
Verlässlichkeit der Eigenkontrollen (§ 4 Nummer 2 Buchstabe b Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetz)	25	19	13	7	0
Hygienemanagement	40	27	20	10	0

Die Punkte setzen sich aus den Einzelpunkten zu den Beurteilungskriterien nach der Anlage 2 zu dieser Rechtsverordnung zusammen.

(2) Die zuständige Behörde gemäß § 3 des Lebensmittelüberwachungstransparenzgesetzes dokumentiert die Beurteilung in schriftlicher oder elektronischer Form entsprechend des Beurteilungsbogens nach Anlage 2 zu dieser Rechtsverordnung.

Anlage 1 zu § 1

Beurteilungsmerkmal: Verhalten der Lebensmittelunternehmerin/des Lebensmittelunternehmers	Beurteilungskriterien zum Verhalten der Lebensmittelunternehmerin/des Lebensmittelunternehmers
1. Einhaltung der lebensmittelrechtlichen Bestimmungen	Beurteilung der 1. Art und Anzahl aller verwaltungsrechtlichen Maßnahmen (Ordnungsverfügungen, Beschränkungen oder Widerruf von Zulassungen, Bußgeldverfahren, Strafverfahren) innerhalb eines Zeitraumes von sechs Jahren 2. Anzahl von gegebenenfalls vorliegenden Probenbeanstandungen in Bezug auf Gesundheitsgefahr innerhalb eines Zeitraumes von sechs Jahren 3. Anzahl von gegebenenfalls vorliegenden Probenbeanstandungen in Bezug auf Täuschungsschutz innerhalb eines Zeitraumes von sechs Jahren 4. Einhaltung von behördlich gesetzten Fristen und Maßnahmen oder Anordnungen innerhalb eines Zeitraumes von sechs Jahren
2. Rückverfolgbarkeit	Beurteilung der 1. Funktionstüchtigkeit der eingerichteten Rückverfolgbarkeitssysteme gemäß Verordnung (EG) Nr. 178/2002, Verordnung (EG) Nr. 1831/2003 für gentechnisch veränderte Organismen 2. Verwendung von Identitätskennzeichen bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs 3. Dokumentation
3. Mitarbeiterschulung	Beurteilung der 1. Inhalte und Intervalle der durchgeführten/veranlassten Schulungen zu Hygiene (Personalhygiene, Arbeitsvorgängen, Produktionsabläufen), Infektionsschutzgesetz, betriebliche Eigenkontrollen, HACCP-Konzept 2. Dokumentation

Beurteilungsmerkmal: Verlässlichkeit der Eigenkontrollen	Beurteilungskriterien zur Verlässlichkeit der Eigenkontrollen
1. HACCP-Verfahren	Beurteilung des HACCP-Konzepts 1. Qualität, Vollständigkeit und Funktionstüchtigkeit (Gefahrenanalyse, Bestimmung von Kontrollpunkten (CP) und kritischen Kontrollpunkten (CCP), Festlegung von Grenzwerten, Festlegung von Verfahren zur Kontrolle von kritischen Kontrollpunkten, Maßnahmen bei Abweichung von den festgelegten Grenzwerten, Verifizierung) 2. Umfang 3. Aktualisierung 4. Dokumentation
2. Untersuchung von Produkten	Beurteilung der 1. Qualität der Wareneingangskontrolle und Untersuchung von Ausgangsmaterial 2. Qualität der Untersuchungen des Betriebes zur Überprüfung der Einhaltung gesundheitsschutzrechtlicher Anforderungen (Untersuchungspläne für Ausgangsstoffe/Zutaten, Behandlungsmittel, Zwischenprodukte, Endprodukte, Bedingungen, bei denen Lebensmittel behandelt oder gelagert werden, Trinkwasserqualität) 3. Qualität der Untersuchungen des Betriebes zur Überprüfung der Einhaltung täuschungsschutzrechtlicher Anforderungen (Endprodukt) 4. Dokumentation
3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	Beurteilung der 1. Qualität der Einhaltung der Kühltemperaturen und der Kühlkette bei kühlpflichtigen Lebensmitteln 2. Überprüfung der Temperaturen und Temperaturmessgeräte 3. Dokumentation

Beurteilungsmerkmal: Hygienemanagement	Beurteilungskriterien zum Hygienemanagement
1. Bauliche Beschaffenheit	Beurteilung der 1. Betriebsstruktur, Ausstattung (Wände, Decken, Fußboden, Beleuchtung, Belüftung, Handwaschbecken), Kühlkapazität, Abwasserabfluss, Anlagen 2. Qualität der laufenden Instandhaltungsmaßnahmen
2. Reinigung und Desinfektion	Beurteilung der 1. Effektivität der Reinigung (Mittel, Intervalle, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle) 2. Effektivität der Desinfektion (Mittel, Intervalle, Maßnahmen bei Abweichungen, Erfolgskontrolle) 3. Dokumentation
3. Personalhygiene	Beurteilung der 1. Qualität des Hygienebewusstseins der Mitarbeiter 2. Schutzkleidung 3. Maßnahmen bei Erkrankungen 4. Dokumentation
4. Produktionshygiene	Beurteilung der 1. Organisation der Produktion 2. Schutz vor nachteiliger Beeinflussung 3. Abfallbeseitigung
5. Schädlingsbekämpfung	Beurteilung der 1. Effektivität der Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen (Auswahl und Lage der Köder, Überprüfungsintervalle, Maßnahmen bei Befall) 2. Dokumentation

Anlage 2 zu § 2 Absatz 2

Betrieb	Beurteilungsstufe					max. Punkte 80
Datum						
Beurteilungsmerkmal	1	2	3	4	5	
						1 = sehr gut, 2 = gut, 3 = zufriedenstellend, 4 = ausreichend, 5 = nicht ausreichend; Die Beurteilungsmerkmale sind anhand der Beurteilungskriterien zu bewerten. Pro Beurteilungskriterium eine Beurteilungsstufe markieren, vorgegebene Punktwerte verwenden, keine freie Punktwerte vergeben
Verhalten der Lebensmittelunternehmerin/des Lebensmittelunternehmers	15	9	7	3	0	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
1. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen	5	4	3	2	0	
2. Rückverfolgbarkeit	3	-	1	-	0	
3. Mitarbeiterschulung	7	5	3	1	0	
Verlässlichkeit der Eigenkontrollen	25	19	13	7	0	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
1. HACCP-Verfahren	12	9	6	3	0	
2. Untersuchung von Produkten	5	4	3	2	0	
3. Temperatureinhaltung (Kühlung)	8	6	4	2	0	
Hygienemanagement	40	27	20	10	0	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
1. Bauliche Beschaffenheit (Instandhaltung)	5	4	3	2	0	
2. Reinigung und Desinfektion	8	6	4	2	0	
3. Personalhygiene	11	8	6	3	0	
4. Produktionshygiene	13	9	6	3	0	
5. Schädlingsbekämpfung	3	-	1	-	0	
Gesamtpunktzahl						