

Anlage 4
(zu § 4 Absatz 2)

Beurteilungsbogen

Betrieb	Beurteiler/in		Beurteilungsstufe					max. Punkte	Kontrollhäufigkeit	
Datum										
Beurteilungsmerkmale	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 Punktzahl				
Verhalten des Unternehmers	0	2	4	6	8					
1. Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen	0	1	2	3	5					
2. Rückverfolgbarkeit	0		2		3					
Verlässlichkeit der Eigenkontrollen	0	6	12	18	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					
Hygienemanagement	0	12	20	30	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					
Gesamtpunktzahl										