



© Colourbox

Herausgeber
Behörde für Gesundheit und Verbraucherschutz
Abteilung Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen
Billstraße 80a, 20539 Hamburg
Bezug: publikationen@bgv.hamburg.de
Stand: April 2018
Gestaltung: www.kwh-design.de
Titelfoto: © Colourbox/Kzenon

8

Habe ich Pflichten?

Die einzige Pflicht, die Sie als Unternehmer hierbei haben, ist die Zustimmung zur Einhaltung eines bestimmten Verhaltenscodex. Damit verpflichten Sie sich u.A. zu Folgendem: Stellt sich bei einer Betriebskontrolle eine Verschlechterung der hygienischen Zustände oder anderer Beurteilungskriterien in Ihrem Betrieb heraus, dürfen Sie nicht mehr die vorherige positivere Bewertung weiter veröffentlichen oder anderweitig zu Werbezwecken nutzen. Diese dann überholte, nicht mehr den Tatsachen entsprechende Bewertung, darf nicht mehr ausgehängt werden oder im Internet publiziert werden. Grundsätzlich gilt auch, dass Sie den Aushang nicht vervielfältigen dürfen, er gilt ausschließlich für diese eine Betriebsstätte.

9

Wie kann ich mich am Hamburger Hygienesiegel beteiligen?

Die amtliche Lebensmittelüberwachung der Freien und Hansestadt Hamburg wird Ihnen im Rahmen der nächsten routinemäßigen Betriebskontrolle, die Möglichkeit anbieten, an der Veröffentlichung Ihrer Kontrollergebnisse teilzunehmen und den Text für den Verhaltenscodex auszuhändigen. Auch unter www.hamburg.de/hygienesiegel können Sie sich anmelden: Formular einfach ausdrucken, ausfüllen und unterschrieben an uns per Post zurücksenden.

10

Was ist, wenn in meinem Unternehmen erst vor kurzem eine Betriebskontrolle stattfand?

Das Hygienesiegel wird nur im Zusammenhang mit der regelmäßigen Betriebskontrolle vergeben. Daher müssen Sie auf die nächste Betriebskontrolle warten, bis Sie einen entsprechenden Aushang des Hygienesiegels erhalten können. Für diesen Fall wird Ihnen aber ebenfalls nach Rücksendung des unterzeichneten Verhaltenscodex auf Wunsch ein Aushang zugesandt, mit dem Hinweis, dass die nächste Betriebskontrolle noch aussteht. Durch das Veröffentlichen dieses Aushangs wird ihren Kundinnen und Kunden mitgeteilt, dass Ihr Unternehmen am Hamburger Hygienesiegel teilnehmen möchte. So können Sie bei evtl. Fragestellungen den Kundinnen und Kunden erläutern, dass bei Ihnen eine Betriebskontrolle ansteht und Sie ggf. das Ergebnis der Bewertung veröffentlichen.



© Hermadorff/fotolia



HAMBURGER

HYGIENESIEGEL

Mehr Transparenz für Sie und Ihre Gäste

1

Worum geht es?

Verbraucherinnen und Verbraucher möchten erfahren, wie es um die Hygiene und die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben im Lieblingslokal, -imbiss oder -restaurant steht. Um Ihnen als Unternehmerin oder Unternehmer die Chance zu bieten, Ihren Kunden Ihre hohen Hygienestandards und Ihre gute Herstellungspraxis zu zeigen, besteht ab sofort für Sie die Möglichkeit, die amtlichen Kontrollergebnisse freiwillig zu veröffentlichen und damit Werbung für Ihr Unternehmen bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern zu machen. Mit dem freiwilligen Hygienesiegel können Sie die von der Lebensmittelkontrolleurin oder dem Lebensmittelkontrolleur aufgrund der letzten Kontrolle Ihres Betriebes vorgenommene Bewertung veröffentlichen.



2

Was wird bewertet?

Bei der Kontrolle Ihres Betriebes werden bestimmte Kriterien geprüft und durch die Lebensmittelkontrolleure bewertet. Für das Hygienesiegel fließen folgende Punkte in die Bewertung ein:

- **Verhalten des Lebensmittelunternehmers:** Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen, Vorhandensein und Qualität eines Rückverfolgbarkeitssystems, Mitarbeiterschulungen.
- **Verlässlichkeit der Eigenkontrollen:** Vorhandensein und Qualität eines Eigenkontrollsystems nach HAC-CP Grundsätzen, ggf. Untersuchung von Produkten, Temperatureinhaltung (Kühlung).
- **Hygienemanagement:** bauliche Beschaffenheit, Reinigung und Desinfektion, Personalhygiene, Produktionshygiene, Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung.

3

Wie erfolgt die Bewertung meines Betriebes?

Die Grundlage für das Bewertungssystem bildet ein bundesweit einheitliches System zur risikoorientierten Beurteilung von Lebensmittelbetrieben. Nach der Durchführung einer Kontrolle findet eine entsprechende Risikobewertung Ihres Unternehmens anhand der schon genannten drei Kriterien durch die Behörde statt. Das ist auch bisher schon der Fall. Dabei werden den einzelnen Kriterien Punkte von 0 bis 80 zugeordnet, wobei die niedrigere Punktzahl die bessere Einhaltung der rechtlichen Vorgaben bedeutet.

5

Wie funktioniert die Veröffentlichung?

Nach der stattgefundenen Betriebskontrolle händigt Ihnen die Lebensmittelkontrolleurin oder der Lebensmittelkontrolleur den Aushang des Hygienesiegels als Ergebnis der Bewertung Ihres Betriebes direkt aus oder sendet es Ihnen per Post zu. Sie haben anschließend die Möglichkeit, das Hygienesiegel gut sichtbar in Ihrem Unternehmen auszuhängen und/oder auf Ihrer Internetseite zu veröffentlichen. Aufgrund der Freiwilligkeit sind Sie aber nicht dazu verpflichtet.

4

Wie gut ist mein Betrieb?

Mit einer Punktzahl von 0 bis 20 Punkten ist Ihr Betrieb als „sehr gut“ bis „gut“ einzustufen. Mit einer Punktzahl von 21 bis 40 Punkten ist Ihr Betrieb als „zufriedenstellend“ einzustufen. Mit einer Punktzahl von 41 bis 60 Punkten ist Ihr Betrieb als „ausreichend“ einzustufen. Ab einer Punktzahl von 61 bis 80 Punkten ist Ihr Betrieb als „nicht ausreichend“ einzustufen.

Für das Hamburger Hygienesiegel kommt Ihr Betrieb nur in Frage, wenn er die Anforderungen sehr gut oder gut erfüllt.

So sieht das Hygienesiegel aus



In diesem Falle hätte Ihr Betrieb bei der letzten Kontrolle mit einem „sehr gut“ oder „gut“ abgeschlossen.



6

Was sind die Vorteile des Hamburger Hygienesiegels für mich und meinen Betrieb?

- Sie machen Ihre Betriebsführung transparent und schaffen so mehr Vertrauen zwischen Ihnen und Ihren Kunden.
- Durch positive Bewertungen schaffen Sie eine zusätzliche und kostenlose Werbung für Ihr Unternehmen.
- Sie können Ihre eigenen Leistungen nachvollziehbar messen und fortwährend verbessern bzw. auf einem hohen Standard halten.
- Es ist Ihre freiwillige Entscheidung, ob Sie das Hygienesiegel veröffentlichen.

7

Was ist, wenn mein Unternehmen eine schlechte Bewertung erzielt hat?

Die Teilnahme ist freiwillig und verpflichtet Sie nicht, mitzuteilen, dass Ihr Betrieb nicht in der besten Kategorie eingestuft ist. Eine Neubewertung Ihres Betriebs mit der Möglichkeit, ein besseres Ergebnis zu erlangen, ist aber erst bei der nächsten Routinekontrolle möglich.

Sie können aber auch die anderen Bewertungen für sich nutzen, um durch eine kontinuierliche Verbesserung der Prozesse die zukünftigen Bewertungen Ihres Unternehmens zu optimieren und dann auch zu veröffentlichen.