

Einstufungsbogen "Pilotprojekt - Smiley"

***Für die Smiley-Vergabe darf keine Einstufung pro Einzelkriterium schlechter sein als 3!!! ***



Datum der Betriebskontrolle:
Zuständiges Lebensmittelüberwachungsamt:
Name des Mitarbeiters:

I Allgemeine Daten

Name und Ort des Betriebes (Firmenstempel):
Name des Betriebsinhabers / Verantwortlichen vor Ort:

II Verhalten des Unternehmers (3 Parameter)		Einstufung (1-5)	Bemerkung
1	Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen		
2	Rückverfolgbarkeit- Funktionsfähigkeit		
3	Mitarbeiterschulung (Hygiene / IfSG)		
Summe Abschnitt II		0	

III Betriebliches Eigenkontrollsystem (3 Parameter)		Einstufung (1-5)	Bemerkung
1	HACCP- Verfahren - Erhitzungstemperatur		
2	Wareneingangskontrolle/Beschaffenheit Lebensmittel		
3	Temperatureinhaltung - Kühlung		
Summe Abschnitt III		0	

IVa Hygienemanagement (4(Doppel-)Parameter)		Einstufung (1-5)		Bemerkung
		baulich	hygienisch	
1. Bauliche und hygienische Beschaffenheit				
1.1	Produktionsräume			
1.2	Lagereinrichtungen ohne Kühlung			
1.3	Kühleinrichtungen			
1.4	Abgabe / Verkaufsbereich			
Summe Abschnitt IVa		0	0	
Mittelwert Abschnitt IVa $= (\text{Summe IVa})/2$		0		

IVb Hygienemanagement (4 Parameter)		Einstufung (1-5)	Bemerkung
2.	Reinigung und Desinfektion		
3.	Personalhygiene		
4.	Produktionshygiene		
5.	Schädlingsbekämpfung		
Summe Abschnitt IVb		0	
Übertrag Mittelwert Abschnitt IVa		0	
Gesamtsumme Abschnitt IV		0	

V Auswertung

	Summe	Durchschnittswert
Bewertung A= Abschnitt II + Abschnitt III; $(A=(II+III)/6)$	0	0,0
Bewertung B= Abschnitt IV; $(B= \text{Gesamtsumme IV}/8)$	0	0,0
Smiley-Ergebnis(S) = Durchschnittswert aus Bewertung A (einfache Gewichtung) und Bewertung B (doppelte Gewichtung); $(S=(A+2B):3)$		0

Anmerkung - Einstufung:

1 - sehr gut; 2 - gut; 3 - zufriedenstellend; 4 - ausreichend / verbesserungsbedürftig; 5 - nicht ausreichend

Ausführliche Mängelbeschreibungen müssen auf einem Beiblatt vorgenommen werden.