

Merkblatt zu risikobasierten Kontrollen

Kontrollen sind **regelmässig** und **in angemessener Häufigkeit** durchzuführen (Art. 56, Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung vom 23.11.2005). Die Grundlage für eine angemessene Kontrollhäufigkeit basiert grundsätzlich auf dem Konzept zur Risikoermittlung des Verbandes der Kantonschemiker der Schweiz. Die Kontrollfrequenz richtet sich zudem nach § 4 der Einführungsverordnung zum eidgenössischen Lebensmittelgesetz vom 2.5.2007 des Kantons Zürich.

Das vorliegende Merkblatt verdeutlicht das Vorgehen bei der Ermittlung des Risikos. Daraus kann die risikobasierte Kontrollfrequenz für einen Lebensmittelbetrieb im Kanton Zürich abgeleitet werden.

Risikoermittlung und Kontrollfrequenz

Das **Risiko eines Lebensmittelbetriebes (C)** wird grundsätzlich aus der Summe der **Gesamtgefahr (A)** und des **Ausmasses (B)** bestimmt.

A) Gesamtgefahr: Aufgrund der Beobachtungen anlässlich einer umfassenden Inspektion wird den vier Bereichen Selbstkontroll-Konzept, Lebensmittel, Prozesse und Tätigkeiten sowie räumlich-betrieblichen Voraussetzungen eine Gefahrenstufe zwischen 1 und 4 zugeteilt. Siehe Beispiel.

Gefahrenstufe	
Beispiel: Selbstkontroll-Konzept	2
Lebensmittel	1
Prozesse und Tätigkeiten	2
räumlich-betriebliche Voraussetzungen	1
Summe der Gefahrenstufen	6

Aus der Summe der Gefahrenstufen wird die **Gesamtgefahr** abgeleitet.

Zustand	Lebensmittelsicherheit	Summe der Gefahrenstufen	Gefahr	Gesamtgefahr
gut	gewährleistet	4 - 6	keine/unbedeutend	1
genügend	beeinträchtigt	7 - 9	klein	2
mangelhaft	in Frage gestellt	10 - 12	erheblich	3
schlecht	nicht gewährleistet	13 - 16	gross	4

B) Das Ausmass ergibt sich aus der Summe der folgenden Beurteilungsbereiche:

Art der Produkte und der Kundschaft sowie Bedeutung des Betriebes.

Art der Produkte und der Kundschaft	+ Bedeutung des Betriebes	= Summe der Beurteilungsbereiche	Ausmass
Gebrauchsgegenstände und/oder besonders lang haltbare Lebensmittel* 1	kommunal und/oder lokal 1	2	unbedeutend 1
übrige Lebensmittel* 2	regional 2	3	klein 2
leicht verderbliche Lebensmittel und riskante Zubereitungen* 3	kantonal 3	4 - 5	mittel 3
4	national 4	6 - 8	gross 4

* eine Stufe höher, wenn sich das Angebot an Personengruppen mit besonderem Risiko (z.B. Kranke, Kleinkinder etc.) richtet.

C) Das Risiko eines Betriebes ergibt sich aus der Summe. Für den Kanton Zürich errechnet sich die minimale **Kontrollfrequenz** nach § 4 der Einführungsverordnung:

2 - 4	5 - 6	7 - 8	Summe aus Gesamtgefahr und Ausmass
1	2	3	Risiko
1 x pro 2 Jahre	1 x pro Jahr	2 x pro Jahr	Kontrollfrequenz (Minimum)