

WELCHE VORAUSSETZUNGEN MUSS EIN BETRIEB ERFÜLLEN, UM DAS KARLSRUHER HYGIENESIEGEL ZU ERHALTEN?

Im Rahmen der amtlichen Kontrolle muss bei jedem Betrieb eine Risikoanalyse durchgeführt werden, aus der sich auch die Kontrollfrequenz ergibt. Bewertet werden folgende Punkte:

1. VERHALTEN DES UNTERNEHMERS

- Einhaltung lebensmittelrechtlicher Bestimmungen
- Rückverfolgbarkeit
- Mitarbeiterschulung

2. VERLÄSSLICHKEIT DER EIGENKONTROLLEN

- HACCP-Verfahren
- Untersuchung von Produkten
- Temperatureinhaltung

3. HYGIENEMANAGEMENT

- Bauliche Beschaffenheit
- Reinigung und Desinfektion
- Personalhygiene
- Produktionshygiene
- Schädlingsbekämpfung

Um das Karlsruher Hygienesiegel zu erhalten, muss die Bewertung der einzelnen Kriterien ein gutes bis sehr gutes Gesamtergebnis ergeben.

WIE KANN EIN LEBENSMITTEL-UNTERNEHMER DAS KARLSRUHER HYGIENESIEGEL ERHALTEN?

Erfüllt der Betrieb die Voraussetzungen, erhält er die entsprechende Urkunde. Diese ist bis zur nächsten Kontrolle gültig und bleibt Eigentum der zuständigen Behörde. Eine Kontrolle kann nicht eingefordert werden, um ein Hygienesiegel zu erhalten. Eine Bewerbung für die Teilnahme am „Karlsruher Hygienesiegel“ ist nicht möglich, da die Kriterien bei jeder amtlichen Kontrolle überprüft werden.



KONTAKT:

Stadt Karlsruhe
Ordnungs- und Bürgeramt
Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen
Alter Schlachthof 5
76131 Karlsruhe
Telefon: 0721 133-7101

Internet: www.karlsruhe.de/hygienesiegel

E-Mail: luv@oa.karlsruhe.de

DAS KARLSRUHER HYGIENESIEGEL

Die amtliche Auszeichnung für gute Lebensmittelbetriebe



LIEBE VERBRAUCHERINNEN UND VERBRAUCHER, LIEBE GEWERBETREIBENDE,

die Lebensmittelüberwachung ist eine der drei tragenden Säulen des Verbraucherschutzes. Deshalb kontrolliert die amtliche Lebensmittelüberwachung der Stadt Karlsruhe regelmäßig alle Lebensmittelunternehmungen im Stadtgebiet auf die Einhaltung der rechtlichen Vorgaben.

Obwohl es einige gute und auch sehr gute Betriebe gibt, werden doch immer wieder erhebliche Verstöße gegen das Lebensmittelrecht festgestellt. Dies sollten wir gemeinsam verbessern. Wir wollen sowohl den Verbrauchern und Verbraucherinnen als auch dem Lebensmittelhandel einen Weg aufzeigen, den Verbraucherschutz nachhaltig zu verbessern.

Es wird eine sichtbare Auszeichnung – das Karlsruher Hygienesiegel – an die Betriebe verliehen werden, die eine gute Lebensmittelhygiene gewährleisten. Wenn Sie als Verbraucher und Verbraucherinnen die mit dem Karlsruher Hygienesiegel ausgezeichneten Lebensmittelbetriebe bevorzugen, wird dies für die Gewerbetreibenden Ansporn sein, diese Auszeichnung anzustreben. Ein Miteinander von Lebensmittelüberwachung, Verbrauchern und den Lebensmittelunternehmungen wird nachhaltig den Verbraucherschutz verbessern.

Ihr
Wolfram Jäger
Bürgermeister



WAS IST DAS KARLSRUHER HYGIENESIEGEL?

Das Karlsruher Hygienesiegel ist eine Auszeichnung in Form einer Urkunde, die als Ergebnis der regelmäßigen amtlichen Betriebskontrolle an gute bis sehr gute Lebensmittelbetriebe im Stadtgebiet Karlsruhe verliehen wird. Hierzu zählen insbesondere Gaststätten, Caterer, Großküchen, Kantinen, Metzgereien, Bäckereien und Eisdielen.

Es handelt sich ausschließlich um eine Positivbewertung, die von der zuständigen Behörde – Lebensmittelüberwachung und Veterinärwesen der Stadt Karlsruhe – vorgenommen wird.

WARUM GIBT ES DAS KARLSRUHER HYGIENESIEGEL?

Bei der amtlichen Kontrolle von Lebensmittelbetrieben werden immer wieder, z.T. erhebliche Hygienedefizite oder Versäumnisse bei den vorgeschriebenen Eigenkontrollen festgestellt.

Das Karlsruher Hygienesiegel soll einen positiven Anreiz schaffen, die Hygiene im Betrieb zu verbessern. Schließlich kann die entsprechende Urkunde im Betrieb werbewirksam ausgehängt werden. Für den Verbraucher ergeben sich mit diesen Informationen mehr Transparenz und Sicherheit.

