

Lebensmittelsicherheit durch HACCP-Konzepte

„Wege entstehen dadurch, dass man sie geht“ (Franz Kafka)

Wir sind die **unabhängige Schnittstelle** zwischen Ihrem **Betrieb** und der **Überwachungsbehörde** und erstellen mit Ihnen gemeinsam **ein für Ihren Betrieb zugeschnittenes** Sicherheitsprogramm im Sinne eines HACCP-Konzeptes.

Die Grundlagen der **Lebensmittelsicherheit** beruhen auf der sog. Basis-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit. Mit der, seit dem 01.01.2006 gültigen **Lebensmittelhygiene-Verordnung** (EG) Nr. 852/2004, wird ein weiterer Punkt der Lebensmittelsicherheit europaweit geregelt.

Um eine **sichere Lebensmittelkette vom Erzeuger bis zum Verbraucher** zu gewährleisten, sind Lebensmittelbetriebe demnach verpflichtet, bestimmte **Hygienevoraussetzungen** zu erfüllen sowie **ein HACCP-Konzept** zur Beherrschung gesundheitlicher Risiken für den Verbraucher einzuführen und den Lebensmittelüberwachungsbehörden nachzuweisen. Außerdem sind die Betriebe verpflichtet, die Mitarbeiter in **Hygienefragen** zu schulen.

Unsere Leistung – Ihr Nutzen:

- Ist Analyse/Bestandsaufnahme der betrieblichen Hygienesituation (mit Fotodokumentation),
- Aufnehmen und Skizzieren Ihrer Betriebsabläufe,
- Aufzeigen von hygienischen Schwachstellen gemäß HACCP und Einbringen von Lösungsansätzen in Zusammenarbeit mit einem mikrobiologischen Untersuchungslabor,
- Schulung des HACCP-Teams bezüglich LMHV und Hygiene, *
- Hygieneschulung aller Mitarbeiter, *
- Risikoanalyse
- Übergabe von aktuellen Rahmenunterlagen zur Dokumentation,
- schrittweises Erstellen der erforderlichen Dokumentation.

*) Hygiene-Schulungen sind gesetzlich vorgeschrieben, lt. LMHV - VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kap. XII!

Ihre Aufgaben:

- Beschreiben der innerbetrieblichen Abläufe anhand der Rahmenunterlagen,
- Umsetzung der erstellten Verfahrens- und Arbeitsanweisungen in die betriebliche Praxis,
- Aufrechterhaltung des Systems,
- Pflege der erstellten Dokumentation.

Für weitergehende Fragen oder wenn Sie ein unverbindliches Beratungsangebot wünschen, wenden Sie sich bitte an Frau Dipl.-Ing. Sabine Botterbrodt unter (05231) 616 64-20 oder per E-Mail: botterbrodt@digefa.net

