

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 Grundlage der **Lebensmittelsicherheit** beruht 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 weitere Punkt der Lebensmittelsicherheit europaweit geregelt.

Um eine **sichere Lebensmittelkette vom Erzeuger bis zum Verbraucher** zu gewährleisten, sind Lebensmittel 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 schule.

Unsere Leistung – Ihr Nutzen:

- Ist-Analyse/Bestandsaufnahme der betrieblichen Hygienesituation (mit Fotodokumentation),
- Aufnahme und Skizzierung 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,
- Schrittweise Erstellen der erforderlichen Dokumentation

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

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, stehen wir Ihnen gerne telefonisch oder per Mail zur Verfügung. Gerne können Sie uns auch eine Nachricht über das Kontaktformular (www.digefa.net) senden.