



CONVENIENCE

RUNDUM GUT VERSORGT.



HACCP KONFORMITÄT

Was bedeutet HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)?

H – Hazard = Gefährdung

A – Analysis = Analyse der Gefahren

C – Critical = kritisch

C – Control = Überwachung und Lenkung

P – Points = Punkt als Schnittstelle im Verfahren

Die sieben HACCP-Grundsätze sind:

Mit Hilfe einer Gefahrenanalyse und Festlegung kritischer Kontroll- bzw. Lenkungspunkte werden Risiken erkannt und verhindert.

1. Eine Gefahrenanalyse durchführen:

Für Großküchen oder Restaurants bspw. müssen im ersten Schritt alle Vorgänge festgehalten werden, die mögliche Gefahren beinhalten. Beim Einkauf, bei der Zubereitung der Speisen oder auch bei der Bewirtung können Risiken auftreten.

2. Festlegung der kritischen Kontrollpunkte (CCPs)

Folgende Risiken können im Umgang mit Lebensmitteln auftreten, die gesundheitliche Folgen haben könnten:

- biologische Gefahren wie Bakterien oder Schimmelpilze in Lebensmitteln (z.B. Salmonellen in Mayonnaise)
- Gefahren durch Gegenstände, die in die Lebensmittel gelangen können (z.B. Glassplitter)
- chemische Gefahren wie z.B. Reinigungsmittelrückstände an Geräten, die zum Zubereiten von Speisen verwendet werden

3. Festlegung der Grenzwerte für die CCP

Grenzwerte sind Kriterien, die eine Beurteilung von "sicher" und "potentiell unsicher" ermöglichen. Diese Grenzwerte werden durch Verordnungen, Richtlinien und wissenschaftlich nachgewiesenen Werte definiert. Hierbei handelt es sich um messbare Parameter, die ermittelt und gesteuert werden können.

Beispiel: Hackfleisch

Die auf dem Etikett vorgeschriebene Temperatur zur Lagerung von 4°C wurde nicht eingehalten und wirkt sich somit u. a. auf die Mindesthaltbarkeit des Hackfleischs aus.

4. Festlegung und Durchführung von Verfahren zur Überwachung der CCP

Eine systematische Überwachung kann u.a. durch Kontrollen des Mindesthaltbarkeitsdatums, Temperaturkontrollen aller Kühlgeräte und Wartung dieser, Durchführung der Kontrollen in festgelegten Abständen (wöchentlich, etc.), Festlegung eines Verantwortlichen für diese Kontrollen (z.B. Küchenpersonal als Hygienebeauftragten festlegen) erfolgen.

5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen bei Überschreitung der festgelegten Grenzwerte für die CCPs

Werden die vorgeschriebenen Grenzwerte überschritten, z.B. Lagertemperatur oder Mindesthaltbarkeitsdatum, müssen entsprechende Maßnahmen eingeleitet werden wie z.B. das Vernichten der betroffenen Ware. Die Maßnahmen müssen schriftlich durch den Verantwortlichen festgehalten werden.

6. Eigenkontrollpflicht (Überprüfungspflicht), ob die eingeleiteten Maßnahmen Erfolg haben

Das HACCP-Konzept sollte mindestens einmal im Jahr auf seine Richtigkeit und Funktionsfähigkeit überprüft werden (Verifizierung), spätestens jedoch wenn sich ein Verfahren oder eine Zusammensetzung ändert. Beispiel: Werden vorgegebene Temperaturen bei der Lagerung von Hackfleisch eingehalten und richtig dokumentiert?

7. Einführung einer Dokumentation / Aufzeichnung zum Nachweis, dass nach einem HACCP-Konzept gearbeitet wird

Es besteht eine Dokumentationspflicht! "Was nicht dokumentiert ist, gilt als nicht geschehen!" Verantwortlich für die Sicherheit der Lebensmittel ist damit der Lebensmittelunternehmer – also Sie!

Einhaltung der Kühlkette

Die Kühlkette wird als durchgehendes System der Kühlung beim Transport von Lebensmitteln zwischen Hersteller, Großhändler, Händler und Verbraucher bezeichnet.

Vorrangig im Bereich von frischen, gekühlten und tiefgekühlten Produkten ist die Einhaltung der Kühlkette sehr wichtig.

Zur Gewährleistung der Erzeugnissicherheit, -legalität und -qualität liegt unser besonderes Augenmerk auf einem fundierten Qualitätsmanagement nach HACCP. Unsere Kühl-LKWs sind mit mehreren Kammern mit unterschiedlichen Temperaturzonen und Kühl-schreibern ausgestattet, so dass wir die vorgeschriebenen Temperaturen nach DIN 10508 zu jeder Zeit einhalten. Des Weiteren vermieten wir Styroporboxen und Kühlakkus an unsere Abholkunden zur Einhaltung der Kühlkette.

Über die Verpflichtung u. a. zur lückenlosen Einhaltung der Kühlkette (auch während des Transports im Kofferraum des PKW – wenn die Lebensmittel gewerblich verbraucht werden), zur Erweiterung der Schulungspflicht, zur Rückverfolgbarkeit, zur lebensmittelrechtlichen Sorgfaltspflicht etc. informieren wir Sie gerne bei Bedarf.

Wir bieten Ihnen eine Vielzahl von Artikeln für die Bereiche Desinfektion, Personalhygiene und Schutzkleidung – für die Reinheit und Sauberkeit in Ihrem Betrieb.

- Desinfektionsmittel und -reiniger
- Mundschutz und Handschuhe
- Kopfbedeckungen und Kochmützen
- Overalls und Schürzen