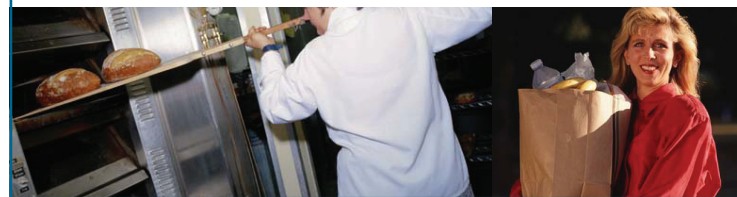


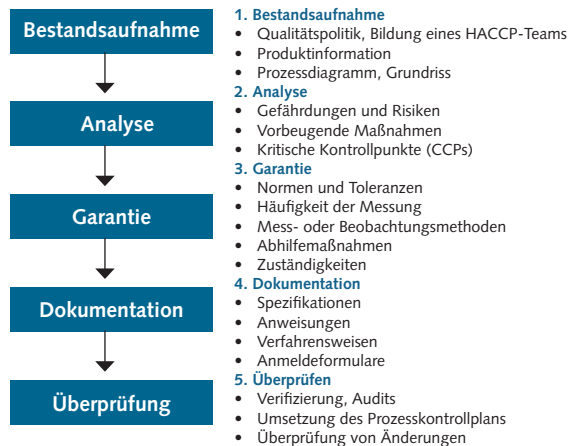
HACCP training

HACCP

- Gefährdungsanalyse und kritische Kontrollpunkte
- Für alle, die mit Lebensmitteln arbeiten
- Lebensmittelsicherheitssystem auf der Grundlage einer Risikoanalyse
- Obligatorisch seit 1998, überwacht von der Lebensmittel- und Produktionsbehörde

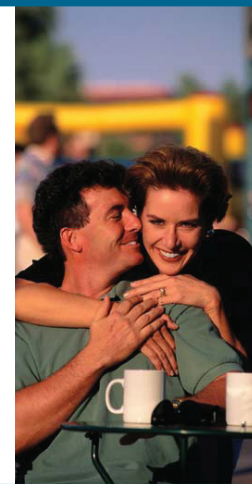


HACCP IN DER PRAXIS



INVENTUR

- Qualitätspolitik
- Bildung eines HACCP-Teams
- Informationen zur Lebensmittelsicherheit
- Branchen und Hygienevorschriften
- Informationen über Allergene



BESTANDSAUFNAHME: LEBENSMITTELVERGIFTUNG

- 75.000 gemeldete Fälle pro Jahr
- 1.500.000 tatsächliche Fälle
- Symptome wie bei einer Grippe
- Manchmal muss man zum Arzt gehen
- mehr als 70 % dieser Fälle treten außerhalb der Wohnung auf



GEFÄHRDUNGENANALYSE

- Gefährdungenanalyse bedeutet, dass die potenziellen Gefährdungen aller Schritte der Lebensmittelzubereitung ermittelt und analysiert werden müssen.
- Es gibt drei Arten von Gefährdungen;
 - » Physikalische Gefährdungen
 - » Chemische Gefährdungen
 - » (mikro-)biologische Gefährdungen

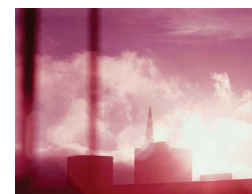


ANALYSE: PHYSISCHE GEFÄHRDUNGEN

- Bei physischen Gefährdungen handelt es sich in der Regel um Fremdkörper wie Metallteilchen, Glas, Knochen oder Steine, die Schnittwunden im Mund verursachen, Zähne abbrechen, zum Erstickten führen oder den Magen-Darm-Trakt perforieren können.
- Dazu gehören verschiedene Materialien, z. B. vom Land, vom Tier, Glasgegenstände, Metallgegenstände usw. Im Gegensatz zu chemischen und biologischen Gefährdungen sind physikalische Gefährdungen oft sichtbar und spürbar.

ANALYSE: CHEMISCHE GEFÄHRDUNGEN

- Zu den chemischen Gefährdungen gehören Stoffe, die die Gesundheit beeinträchtigen, entweder weil sie akut gefährlich sind oder weil sie Schäden verursachen auf lange Sicht. Die folgenden Arten von Stoffen sollten in Betracht gezogen werden:
 - » Stoffe natürlichen Ursprungs,
 - » (Landwirtschaftliche) Chemikalien,
 - » Umweltkontaminanten.



ANALYSE: BIOLOGISCHE GEFÄHRDUNGEN

- Bei der Identifizierung biologischer Gefährdungen ist es wichtig, die Faktoren und Mikroorganismen zu ermitteln, die beim Auftreten von Lebensmittelverderb, Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen eine Rolle spielen. Das Vorhandensein und die Prävalenz von Mikroorganismen in Lebensmitteln wird durch drei Faktoren bestimmt:
 - » Faktoren, die die "Einführung" bestimmen (Quellen).
 - » Faktoren, die das Wachstum von Mikroorganismen beeinflussen (Bedingungen).
 - » Faktoren, die Mikroorganismen abtöten (Prozesse).

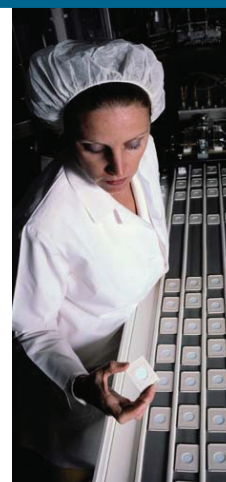
CCP-ANALYSE

- Analyse der kritischen Kontrollpunkte (CCP)
 - » Erkennen Sie die Punkte, an denen bei der Lebensmittelhygiene und -sicherheit etwas schief gehen kann
 - » Regelmäßige Überprüfung dieser Punkte



GEWÄHRLEISTUNG: EINGANGSKONTROLLE

- Zuverlässige Lieferanten
- Gute Produktspezifikationen
- Geschlossene Kühlkette
- Verfallsdatum des Produkts
- Verpackungsmethode



GEWÄHRLEISTUNG: GESCHLOSSENE KÜHLKETTE

- Produkte können Höchsttemperaturen haben.
- Sorgen Sie dafür, dass die Kühlkette bis zum Verbrauch geschlossen bleibt.
- Berücksichtigen Sie Temperatur und Zeit.



GEWÄHRLEISTUNG: HYGIENE

- Reinigung und Hygiene
 - Schaffung einer lebensmittelsicheren Produktionsumgebung durch den Einsatz professioneller Reinigungsmittel.
- Persönliche Hygiene
 - Alle Maßnahmen, die sich auf hygienische Arbeitsbedingungen beziehen, wie Händewaschen und saubere Kleidung.
- Hygiene im Unternehmen
 - Einhaltung der Hygienevorschriften, damit der Produktionsbereich die Lebensmittelsicherheit und Produktqualität nicht beeinträchtigt.