

## **HACCP – das europäische Hygienerecht in der Praxis**

Sicher anwenden – Chancen nutzen – sinnvolle Umsetzungen in der Praxis  
Seit Anfang 2006 gilt die europäische Verordnung (EG) Nr. 853/2004 für alle Lebensmittelunternehmen verbindlich und ist in den Mitgliedsstaaten in nationales Recht<sub>1</sub> umgesetzt worden.

Das Ziel ist, dass alle Faktoren, die ein Gefährdungspotential für die Gesundheit des Verbrauchers darstellen, erkannt werden müssen, um die Gefährdung mit geeigneten Maßnahmen auszuschließen oder auf ein akzeptables Maß zu begrenzen.

Schon immer wurden in unserem Bereich sehr hohe Anforderungen an die lebensmittelrechtliche Sorgfaltspflicht gestellt. Neu ist, dass primär nicht mehr allein auf das einwandfreie Endprodukt geachtet wird, sondern eine neue Philosophie der Lebensmittelhygiene Einzug gehalten hat. Diese fordert vom Lebensmittelunternehmer einen sicheren Prozess und eine Rückverfolgbarkeit der Produkte. Dieses System fordert ein funktionierendes 7 stufiges **Hazard Analysis Critical Control Points** System. Seit 1.1.2006 ist eine Dokumentation dieses HACCP Systems Pflicht<sub>2</sub>.

Dies fordert zum Teil neue Organisationsstrukturen und Informationsflüsse im Betrieb. Die Voraussetzung für einen sicheren Prozess ist ein wirksames Hygienemanagement.

Sie setzen dieses Konzept mit unserer Hilfe erfolgreich in Ihrem Betrieb um!  
Wir bieten Ihnen ein modulares, auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes System zur Umsetzung eines HACCP Systems in Ihrem Betrieb.

**Modul 1:** Aufnahme des IST Zustandes in Ihrem Betrieb  
Auswertung bestehender Systeme

**Modul 2:** Definition des SOLL Zustandes und Einführung eines HACCP Konzeptes in 7 Stufen

**Modul 3:** Mitarbeiterschulung

**Modul 4:** Wir begleiten Sie in der Umsetzungsphase, sind im Betrieb präsent und bieten Ihnen eine telefonische Hotline für auftretende Fragen

**Modul 5:** Wir besprechen mit Ihnen regelmäßig die Ergebnisse der Dokumentation und passen das System laufend an die Gegebenheiten Ihres Betriebes an. Das System lebt!

Selbstverständlich bieten wir Ihnen die Module auch als Komplettpaket zum Vorzugspreis an. Setzen Sie sich einfach mit uns in Verbindung.

Nutzen Sie die Chancen, die Ihnen die Einführung eines solchen Hygienemanagement System bieten:

- Erfüllung der gesetzlichen Vorgaben
- Sicherheit und Vertrauen für die Konsumenten (Marketing)
- Transparenz im Betrieb (Dokumentation)
- Regelmäßiges Überprüfen der Betriebsabläufe (Vermeidung von Betriebsblindheit)
- Vermeidung von Fehlern = Qualitätssicherung im Betrieb
- Wirtschaftliche Vorteile durch Optimierung der Abläufe, Vermeidung von Fehlern, zufriedene wiederkehrende Gäste und Verringerung des Ausschusses
- Verringerung des Haftungsrisikos durch Erfüllung der Sorgfaltspflicht
- Erhöhung der Mitarbeitermotivation

Unsere Vorgehensweise ist speziell auf die Einführung eines HACCP Konzeptes in kleineren und mittelständischen Unternehmen abgestimmt. Aufgrund unserer praktischen Erfahrung im Küchenbereich kennen wir die Sorgen und Ängste vor einem solchen System.

Wir kennen auch die Gründe, warum die Einführung und Umsetzung von HACCP Konzepten in der Praxis scheiterten:

- zu groß
- zu bürokratisch
- zu kompliziert
- widersprüchliche Regelungen
- unpraktisch oder unmöglich
- zu teuer
- nicht implementierbar in die betriebliche Praxis
- keine Schulung der Mitarbeiter
- keine Maßnahmen, kein Review

Wir haben auf diese Gründe Antworten.

Darüber hinaus bieten wir Ihnen die Vorbereitung auf eine Zertifizierung Ihres Küchenbetriebes nach DIN EN ISO 9001:2008 oder ISO 22000 an. Setzen Sie sich mit uns in Verbindung – wir beraten Sie gerne.

<sup>1</sup> In Österreich seit 20.01.2006 das Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetz (LMSVG BGBl. I Nr. 13/2006)

<sup>2</sup> Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004

active Hotelmanagement GmbH  
Franz-Brötzner-Straße 15  
A-5071 Wals  
Tel: 0043 (0)662 908 555  
E-Mail: [info@active-hotelmanagement.com](mailto:info@active-hotelmanagement.com)