Veröffentlicht auf ***easyhaccp Software*** (http://www.easyhaccp.eu)

HACCP in der gewerblichen Küche - Organisieren, kontrollieren und gesetzlich absichern

Datum der Veröffentlichung:
27. Juni 2010

easyhaccp veröffentlicht in rationell reinigen im Heft 6/2010

Quelle:
rationell reinigen [1]

Fehlendes Hygienemanagement ist kein Kavaliersdelikt. Schadensfälle durch Lebensmittelerkrankungen können ein Unternehmen ruinieren. Werden Sie verdächtigt, eine durch Lebensmittel hervorgerufene Erkrankung verursacht zu haben, hilft vor Gericht nur die gelebte Hygiene und deren Dokumentation. Eine entsprechende Software ist seit Anfang des Jahres erhältlich.

Die Betreiber von Gaststätten, industriell geführten Küchen, Küchen des Gesundheitswesens und vergleichbaren Einrichtungen in der Gemeinschaftsverpflegung müssen ihren Gästen, Kunden und Mitarbeitern ein Maximum an Sicherheit und Wohlbefinden bieten. HACCP- Regeln gelten im Wesentlichen für die Gemeinschaftsverpflegung (regelmäßige Versorgung einer grundsätzlich konstanten Personengruppe mit Speisen im Rahmen eines längeren Auftrags). Zum Schutz des Konsumenten und zum Schutz seriöser Unternehmen wird vom für den Betrieb Verantwortlichen ein glaubwürdiges und nachverfolgbares Hygienekonzept eingefordert. Verlangt wird ein glaubwürdiges und funktionierendes Konzept, das durch konkrete Maßnahmen, Leitlinien und Dokumentation sichtbar gemacht ist.

Justizia erwartet vom Unternehmen eine dokumentierte und rückverfolgbare HACCP-Strategie (Übersicht/Diagramm) nach den Grundsätzen der Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte, die speziell auf den betreffenden Lebensmittel verarbeitenden Betrieb zugeschnitten ist. Wer trägt die Verantwortung? Laut EU-Verordnung 852/04/08 ist in erster Linie der Küchenchef verantwortlich und der Lebensmittelunternehmer ist der Hauptverantwortliche für die Sicherheit der Lebensmittel.

Das Werkzeug für Küchenverantwortliche
Seit Anfang des Jahres vertreibt die Optima GmbH aus Barbing-Unterheising (www.optima-hygiene.de [2]) eine neuartige Software, die das Unternehmen DialogInteractive.com in Kooperation mit der Firma Kopetzky & Moritz OG aus Piesendorf in Österreich entwickelt hat. ?easyhaccp? ist speziell für Küchen- und Hygienemanager in industriell geführten Küchen, Küchen des Gesundheitswesens, Gemeinschaftsverpflegungen und für alle Hygieneverantwortlichen in Gastronomiebetrieben entwickelt worden. ?Unsere Software ist mit den Praktikern quasi im Praxisbetrieb entstanden?, so Wilfried Kopetzky, Geschäftsführer der Kopetzky & Moritz OG. Ein erstes Entwicklungsziel war, jedem Speiserezept automatisch mit einem Rezeptanalyseblatt die gesetzlichen Hygieneregeln zu hinterlegen. Des Weiteren

hilft die Software, Rezepte wirtschaftlicher zu verarbeiten und das ?Kapital? Rezept für das Unternehmen zu schützen. Die Software ist im Laufe der Zeit gewachsen und mittlerweile lassen sich die gesetzlichen Vorschriften in der Gastronomie transparent managen. ?Mit unserem Produkt kann jeder einfach ein eigenes Qualitätszertifikat und ein Hygieneprofil erstellen.? Die stets präsente Haftung und die daraus resultierenden finanziellen Risiken werden effizient vermieden. Außerdem bietet die Anwendung noch eine Rezeptverwaltung mit automatischen Nährwerttabellen gemäß dem deutschen Bundeslebensmittelschlüssel, automatische Menüplanung, Verwaltung von Sicherheitsdatenblättern, Wartungsplänen, eine umfassende Hygienedatenbank mit einer Verwaltung von Personalschulungen und vieles mehr. ?Die Nutzer der Software haben den Vorteil, dass sie mit der Software an keine Produkte oder Dienstleistungen gebunden sind, sie ist kompatibel mit den gängigen Produkten?, so Kopetzky. Wichtig war den Entwicklern außerdem, dass das System trotz aller Komplexität der Anwendungen einfach zu bedienen bleibt. Weitere Details zur Software und die Möglichkeit zur Freischaltung einer Testversion finden Sie unter www.easyhaccp.eu [3].
Komo | markus [dot] targiel [at] holzmannverlag [dot] de

- Tags:
  - HACCP News [4]

Quelle URL (generiert am *11.11.2026 - 00:05*): http://www.easyhaccp.eu/news/haccp-der-gewerblichen-k%C3%BCche-organisieren-kontrollieren-und-gesetzlich-absichern

Links:
[1] http://www.rationell-reinigen.de/data/beitrag/Artikel-Organisieren-kontrollieren-und-gesetzlich-absichern_5270798.html
[2] http://www.optima-hygiene.de
[3] http://www.easyhaccp.eu
[4] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news