

Verstärkte Kontrollen durch die Lebensmittelaufsicht im Raum Salzburg

Seit Beginn dieses Jahres werden in Salzburg verstärkt Kontrollen von lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Krankenhäuser, Seniorenheime, Caterer, Hotels und Restaurants durchgeführt. Manche Unternehmen hatten heuer schon das dritte Mal Besuch durch Kontrollorgane der Lebensmittelaufsicht.

Geprüft wird Punkt für Punkt, ob alle kritischen Bereiche der geltenden Lebensmittelverordnungen eingehalten werden - von der Küche über den Kühlbereich bis hin zu den Personalumkleideräumen. Das Ergebnis wird in einem Kontrollbericht festgehalten, alle festgestellten Mängel werden mitsamt der Frist ihrer Behebung aufgelistet.

Beim Punkt ?Dokumentenprüfung? wird festgehalten, ob ein funktionierendes HACCP-System zur Einhaltung und Dokumentation der hygienischen und rechtlichen Vorschriften laut EU-Lebensmittelhygienegesetz vorhanden ist. Fehlt ein HACCP-System, ist dieses innerhalb kürzester Zeit nachzuweisen.

Der Unternehmer hat nun die Möglichkeit, durch eine Ausbildung zum Hygienemanager und mit Hilfe externer Berater eine HACCP-System auf die Beine zu stellen - oder er bedient sich einer Software wie easyhaccp, die ihm diese Arbeit abnimmt. Mit easyhaccp kann man auf einfache und kostengünstige Weise in nur 3-5 Stunden die wichtigsten Bereiche des HACCP erfolgreich erarbeiten. Bei einer Kontrolle kann man so auf Knopfdruck alle erbrachten Vorkehrungen und Maßnahmen zur Sicherung der firmeneigenen Lebensmittelhygiene lückenlos dokumentieren.

Quelle URL (generiert am 25.02.2026 - 06:34): <http://www.easyhaccp.eu/content/verst%C3%A4rkte-kontrollen-durch-die-lebensmittelaufsicht-im-raum-salzburg>