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

EHEC, HACCP und die Folgen für lebensmittelverarbeitende Betriebe

Datum der Veröffentlichung:
31. Mai 2011

EHEC, HACCP und die Folgen für lebensmittelverarbeitende Betriebe

Auf das plötzliche Auftreten von Infektionen durch EHEC-Bakterien folgt nun eine Welle an Konsequenzen. Nachdem nun auch weitere Erkrankungen in Schweden, Dänemark, Großbritannien und in den Niederlanden aufgetreten sind, hat die EU-Kommission ihre Mitgliedsstaaten offiziell über die mögliche Ursache der Infektionen informiert:
Wurde ursprünglich noch vermutet, dass die Ansteckung durch verseuchtes Fleisch oder Rohmilch erfolgt, konnte das Hamburger Hygiene-Institut den EHEC-Erreger ?Enterohämorrhagische Escherichia coli? in spanischen Salatgurken nachweisen.

Ob tatsächlich die Düngung mit Gülle oder eine mögliche Verunreinigung von Gemüse im Laufe der Transportkette die Ursache für die schweren Durchfallerkrankungen war, steht noch nicht fest. Sicher ist aber, dass nun der Ruf nach strengeren Kontrollen der hygienischen Bedingungen rund um die Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln ertönt und Medien und Politiker gerne und öffentlichkeitswirksam darauf hören werden.

Und die Botschaft wird erhört: Verschärfte Kontrollen von lebensmittelverarbeitenden Firmen werden angekündigt; Kantinen verstärken medienwirksam ihre Vorsichtsmaßnahmen, Betriebsrestaurants betonen in Presseaussendungen, dass sie Risikoanalysen für alle Betriebe erstellt haben und entsprechende zusätzliche Hygienemaßnahmen umsetzen werden; Medien verbreiten Schutzmaßnahmen zur richtigen Behandlung von Lebensmitteln - von der Empfehlung, Lebensmittel mindestens 10 Minuten auf 70 Grad zu erhitzen bis zu klassischen Maßnahmen wie dem Händewaschen nach Hantierem mit rohen Lebensmitteln, dem intensiven Reinigen von Schneidbrettern und Küchengeräten und dem Verzicht auf das ?Küchenhangerl?

EHEC ist tatsächlich eine ernste Bedrohung und kann in seltenen Fällen sogar zum Tod führen. Der Verzicht auf Lebensmittel wie rohes Fleisch, Würste oder Gemüse sollte aber nicht die Lösung sein. Zumindest in der gewerblichen Verarbeitung von Lebensmitteln gibt es ein bewährtes Instrument, um Verunreinigungen, Übertragungen von Keimen und ähnliches zu verhindern: Das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points, auf deutsch: Gefahrenanalyse und kritische Lenkungspunkte).

HACCP ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll. Ursprünglich im Jahr 1959 für Herstellung von hundertprozentig sicherer Astronautennahrung entwickelt, wurde dessen Nutzen für die Herstellung von hygienisch einwandfreien Lebensmitteln erkannt: Seit 2006 dürfen in der EU nur noch Lebensmittel, welche die HACCP-Richtlinien erfüllen, gehandelt und in die Union eingeführt werden.

Theoretisch gibt es also seit Jahren ein funktionierendes Konzept zur Vermeidung von Keimen und ihrer Folgen wie jetzt EHEC - praktisch gibt es allerdings eine Menge Hürden bei der Umsetzung: Von fehlendem Fachwissen der betroffenen Mitarbeiter und Chefs im Betrieb bis zur spärlichen Kontrolle durch die zuständigen Behörden reicht die Palette. Und in der Regel kostet die Einführung eines HAACP-Systems mehrere tausend Euro...

Dass es auch einfacher geht, beweist ein innovatives Softwareprodukt aus Österreich: easyhaccp der Firma Kopetzky & Moritz OG aus Salzburg.

easyhaccp ist ein einzigartiges und einfaches HACCP-Werkzeug für Führungskräfte und/oder Köche im Krankenhaus, Seniorenheim, Kindergarten, Catering, Hotel und in der Gastronomie. Die durch easyhaccp zur Verfügung gestellte HACCP Dokumentation macht auf Knopfdruck alle erbrachten Vorkehrungen und Maßnahmen zur Sicherung der firmeneigenen Lebensmittelhygiene lückenlos sichtbar - und ermöglicht so die persönliche Absicherung bei Verdacht einer verursachten Lebensmittelerkrankung.

Mit der easyhaccp-Software sind die wichtigsten Bereiche des HACCP innerhalb von 3-5 Stunden erfolgreich erarbeitet. Innerhalb kurzer Zeit kann somit ein funktionierendes HACCP-System durch den Unternehmer erstellt werden - zu einem Bruchteil der üblichen Kosten! Egal ob Salmonellen, Schweinegrippe oder EHEC, ob Hygieneampel oder Smiley: Mit easyhaccp kann jederzeit die Einhaltung aller gesetzlichen Lebensmittelvorschriften sicher gestelllt und auch nachgewiesen werden.

- Tags:
  - HACCP News [1]
  ,
  - easyhaccp News [2]

Quelle URL (generiert am *29.11.2026 - 05:02*): http://www.easyhaccp.eu/news/ehec-haccp-und-die-folgen-f%C3%BCr-lebensmittelverarbeitende-betriebe

Links:
[1] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/haccp-news
[2] http://www.easyhaccp.eu/category/tags/easyhaccp-news