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



# Sodexo oder: Das kann jedem lebensmittelverarbeitenden Betrieb passieren

Sodexo oder: Das kann jedem lebensmittelverarbeitenden Betrieb passieren

Die Brechdurchfall-Epidemie in ostdeutschen Kindergärten und Schulen ist vorbei. Als Ursache wurden nach wochenlangen medialen Spekulationen und Untersuchungen tiefgefrorene Erdbeeren aus China identifiziert.
Der verantwortliche Caterer Sodexo Services GmbH hat nun angekündigt, die mehr als 11.000 Menschen mit Büchergutscheinen im Gesamtwert von 550 000 Euro zu entschädigen. Noch viel teurer dürfte das Unternehmen aber der damit einhergehende Imageschaden kommen - dass die verseuchten Erdbeeren eigentlich von einem deutschen Zwischenhändler stammen, hilft medial auch nicht weiter, denn genannt wird in den Medien immer nur ein Name: Sodexo.
Fakt ist: Das Risiko, von einem Händler mangelhafte Ware geliefert zu bekommen, droht jedem Unternehmen ? vom Großkonzern bis zum Einzelunternehmen. Geht es dabei um die Gesundheit von Konsumenten, sind schon jetzt strengste Kontrollen vorgeschrieben.

Weil es schlicht unmöglich ist, alle angelieferten Lebensmittel vor der Verwendung bakteriologisch zu untersuchen, muss ein Betrieb genau dokumentieren, was wann wo und wie verarbeitet wurde. Passiert ein solches Unglück wie im Fall Sodexo, muss schnell und eindeutig nachgewiesen werden, dass alle lebensmittelrechtlichen Bestimmungen korrekt eingehalten wurden ? von der lückenlosen Kühlkette bis zur richtigen Zubereitung. Dabei ist die die Funktionstüchtigkeit der eingerichteten Rückverfolgbarkeitssysteme von besonderer Wichtigkeit.

Dafür wurde schon vor Jahren das «Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept« (HACCP-Konzept) entwickelt, welches lebensmittelverarbeitenden Betrieben vorschreibt, mögliche Gefahren für die Sicherheit von Lebensmitteln zu analysieren, Kontrollpunkte mit Eingreifgrenzen und Korrekturmaßnahmen festzulegen und alle gesetzten Maßnahmen entsprechend zu dokumentieren.

In der Praxis 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.

Ein innovatives Softwareprodukt aus Österreich beweist, dass es auch einfacher geht: Easyhaccp der Firma Kopetzky & Moritz OG aus Salzburg ist ein leicht zu bedienendes HACCP-Werkzeug für Führungskräfte und/oder Köche im Krankenhaus, Seniorenheim, Kindergarten, Catering, Hotel und in der Gastronomie. Damit kann ein Unternehmer innerhalb weniger Stunden die wichtigsten Bereiche des HACCP umsetzen und somit jederzeit die Einhaltung aller gesetzlichen Lebensmittelvorschriften nachweisen. Und das zu einem Bruchteil der üblichen Kosten.

Geschäftsführer Wilfried Kopetzky über die Erkrankung von mehr als 11.000 Personen aufgrund von

verseuchten Erdbeeren:

?Diese Epidemie hat gezeigt, dass man oft direkt am Gefahrenherd steht - und trotzdem keinen Verdacht schöpft. Es kann immer ein Krankheitsfall durch kontaminierte Lebensmittel passieren, daher braucht man eines - oder besser: mehrere ständige Verfahren zur Gefahrenanalyse, Gefahrenbeherrschung und ?vermeidung, basierend auf den Grundsätzen des geltenden Lebensmittelcodex. Für die Rechtssicherheit ist darüber hinaus eine lückenlose, nachvollziehbare Dokumentation unbedingt erforderlich.
Bleibt nur eine Frage: Wie kann man alle diese Anforderungen ohne Doktortitel in der Praxis umsetzen?

Genau dafür haben wir unsere easyhaccp Küchen-Hygiene-Software entwickelt: Anhand von Musterdokumenten und dem Skizzieren von betrieblichen Situationen wird die Bewertung von HACCP-Konzepten in der Praxis erläutert. Damit kann der Unternehmer auf Knopfdruck alle erbrachten Vorkehrungen und Maßnahmen zur Sicherung der firmeneigenen Lebensmittelhygiene einwandfrei dokumentieren. Im Falle einer Untersuchung kann so schnell und lückenlos die Qualität aller gesetzten Maßnahmen nachgewiesen werden.
Mit diesem Werkzeug ist der HACCP-Verantwortliche jederzeit in der Lage, die alle HACCP-Forderungen in der die Praxis umzusetzen und zu bewerten.

Unternehmung mit akutem Handlungsbedarf bieten wir deshalb eine Sonderaktion an: Auf www.easyhaccp.eu [1] kann unsere praxisbewährte Software bis Ende November 2012 um 30% vergünstigt bestellt werden.?

- Tags:
  - easyhaccp [2]

    ,
  - easyhaccp News [3]

---

**Quelle URL (generiert am *11.11.2026 - 00:02*):** http://www.easyhaccp.eu/news/sodexo-oder-das-kann-jedem-lebensmittelverarbeitenden-betrieb-passieren

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