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

Warum soll HACCP umgesetzt werden?

Stellen Sie sich vor, ein Konsument (Kind, Patient, Senior...) Ihrer Produkte, wird auf Grund einer Salmonellenvergiftung für mehrere Tage oder Wochen ins Krankenhaus eingeliefert. Die Kosten werden von Ihnen eingefordert, wenn Sie nicht beweisen können, dass alle Vorschriften des Lebensmittelhygienegesetztes eingehalten wurden. Die Versicherung verweigert in so einem Fall die Deckung des Schadens.
Nur wenn alle Ihre Hygienemaßnahmen rund um das von Ihnen verarbeitete Lebensmittel geplant, organisiert, kontrolliert und auch dokumentiert sind, haben Sie vor Gericht eine Chance!

- Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (Art. 5 Abs. 2 VO (EG) 852) beinhaltet die Hygienevorschriften die in Deutschland, Österreich, Schweiz und den anderen EU Ländern eingehalten werden müssen. Wichtig ist zu erwähnen, dass die **Einhaltung der Hygiene-Vorschriften** sowie die **Einrichtung eines Verfahrens zur Eigenkontrolle** nach den HACCP-Grundsätzen **gesetzlich vorgeschrieben** sind! (siehe ***Anhänge***)

Zu den Eigenkontrollkriterien der höchsten Stufe gehören

- Ermittlung von Gefahren
- Bestimmung kritischer Kontrollpunkte auf jeder Prozessstufe
- Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte
- Effiziente Verfahren für die Überwachung
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen
- Erstellung von Aufzeichnungen und Dokumente

siehe Anhang ***Eigenkontrollkriterien.pdf***

Zu den Prozessstufen gehören u.a.

- Abfallwirtschaft
- Schädlingsbekämpfung
- CCP Analyse von Rezepturen
- Personalschulung
- Reinigungs- und Desinfektionspläne
- Wartungspläne (Schankanlagen, Lüftungen,...)
- Temperaturüberwachung in Kühlräumen
- Warenanlieferung (Dokumentation)

- Warenausgabe (Risikoklassifizierung und Dokumentation)
- ... und mehr (weitere Bereiche sind beim fit4haccp Test [1] zu finden)

Wie wir Ihnen helfen können...

- Alle Prozessstufen, die in gewerblichen Küchen wie, Catering, Krankenhäusern, Hotels, Konditoreien, Fleischereien, Restaurants etc. anfallen, können mit der **easyhaccp** Software effizient abgearbeitet und behandelt werden.
- Testen [2] Sie unserer Software auf Herz und Nieren oder wenden Sie sich zum Kauf direkt an einen unserer Hygienemanager & Berater [3] oder Partner [4].
- Ansonsten besteht auch die Möglichkeit, dass Sie an einer unserer **Roadshows** teilnehmen oder Sie kontaktieren [5] uns, wenn Sie einen persönlichen **Termin** wünschen oder eine **HACCP Schulung** organisieren möchten.

Lebensmittelhygienegesetz 852/2004.pdf [6]	119.13 KB
Lebensmittelhygienegesetz 817/02 Schweiz (DE).pdf [7]	566.46 KB
Eigenkontrollkriterien.pdf [8]	71.95 KB

Quelle URL (generiert am *02.11.2026 - 01:55*): http://www.easyhaccp.eu/content/warum-soll-haccp-umgesetzt-werden

Links:
[1] http://www.easyhaccp.eu/content/ist-ihr-betrieb-fit4haccp
[2] http://www.easyhaccp.eu/content/easyhaccp-live-online-zugriff
[3] http://www.easyhaccp.eu/Hygienemanager%20und%20Berater
[4] http://www.easyhaccp.eu/Partner
[5] http://www.easyhaccp.eu/content/Kontaktformular
[6] tes/all/modules/pubdlcnt/pubdlcnt.php?file=http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/852_2004.pdf&nid=35
[7] tes/all/modules/pubdlcnt/pubdlcnt.php?file=http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/817.02.de_.Schweiz.p
[8] /sites/all/modules/pubdlcnt/pubdlcnt.php?file=http://www.easyhaccp.eu/sites/www.easyhaccp.eu/files/Eigenkontrollkriterien.