

Workshop 2: Das HACCP Konzept

Maßnahmen, die eine sichere Lebensmittelproduktion gewährleisten, lassen sich in zwei Ebenen einteilen. Grundle- gend ist die Basishygiene. Erst wenn die- ese wirkungsvoll umgesetzt wird, kön- nen Konzepte wie HACCP – Hazard Ana- lysis (Gefahrenanalyse) and Critical Con- trol Points (wichtige Lenkungspunkte) einen letzten Rest Sicherheit gewähren. Bei dem HACCP-Konzept geht es darum mögliche Gefahren vorbeugend zu be- seitigen. Durch geeignete Prozesse wer- den Gefahrenquellen minimiert. Ein Bei- spiel: Wenn Apfelsaft abgefüllt wird, dann können, sich noch im Saft befind- liche Hefen vermehren und Kohlendio- xid und Alkohol bilden. Der Saft ist so- mit nicht mehr alkoholfrei und es ent- steht ein Überdruck in der Umverpa- ckung. Ist der Saft in Glasflaschen abge- füllt, dann kann diese platzen und en- ormen Schaden verursachen. Durch den Prozess der Pasteurisierung werden die Hefezellen abgetötet und es wird ver- hindert, dass eine gesundheitliche Ge- fahr entsteht. Der Prozess „Pasteurisie- ren“ verhindert also eine Gefahr und ist ein CCP.

In dem Workshop soll vermittelt wer- den, welche Prozesse CCP sein können und welche Maßnahmen zur Basishygie- ne zu zählen sind. Außerdem wie Werk- zeuge wie Gefahrenanalyse und Ent- scheidungsbäume angewendet werden.

Termine, Gebühren und Anmeldung

Jeder Workshop kostet 300,00 €. Darin enthalten sind Tagungsunterlagen, Getränke und ein Mittagessen.

Workshop 1: Basishygiene einer Produktionsstätte

Termin: 20. Januar 2010, 10 bis 16 Uhr

Anmeldung bis: 13.01.2010

Workshop 2: Das HACCP Konzept

Termin: 27. Januar 2010, 10 bis 16 Uhr

Anmeldung bis: 20.01.2010

Referenten:

Prof. Dr. Bernd Lindemann und Anne Grimmich,
Fachbereich Geisenheim der Hochschule RheinMain

Die Workshops finden statt in

Breuer`s Rüdesheimer Schloss
Steingasse 10
65385 Rüdesheim am Rhein

Anmeldung bei:

Campus Geisenheim GmbH
Von-Lade-Str- 1
65366 Geisenheim
Telefon 06722 502 743
Fax 06722 502 740
Email info@campus-geisenheim-gmbh.de

Onlinebuchung unter

www.campus-geisenheim-gmbh.de



CAMPUS GEISENHEIM | WEITERBILDUNG

Dem Gesetz genüge getan?

Lebensmittelhygiene in der Getränkeindustrie
– Erfüllung der Forderungen aus der
Verordnung (EG) 852/2004 zur
Lebensmittelhygiene



Die Europäische Union hat mit der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 zur Lebensmittelhygiene ein für alle Lebensmittelpbereiche einheitliches Regelwerk verfasst. Ziel des Gesetzes war es den freien Warenverkehr im Binnenmarkt zu ermöglichen und dabei den Schutz des Verbrauchers vor gesundheitlichen Gefahren durch Lebensmittel nicht außer Acht zu lassen.

Der freie Verkehr mit sicheren und bekömmlichen Lebensmitteln ist ein wichtiger Aspekt des Binnenmarktes und trägt wesentlich zur Gesundheit und zum Wohlergehen der Bürger und zu ihren sozialen und wirtschaftlichen Interessen bei. Bei der Durchführung der Politiken der Gemeinschaft muss ein hohes Maß an Schutz für Leben und Gesundheit des Menschen gewährleistet werden.
(VO (EG) Nr. 178/2002, Absatz 1 und 2)

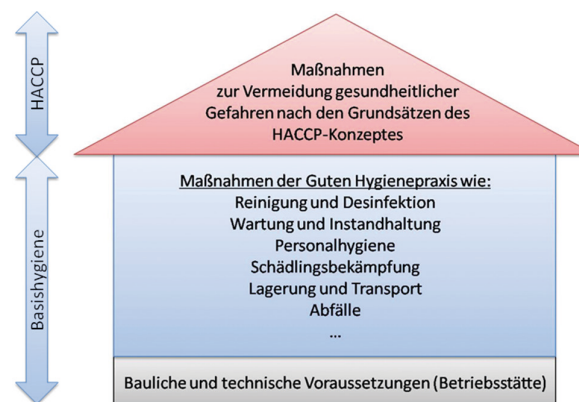
Im Zuge dieser Neugestaltung wurde der Begriff Lebensmittel neu definiert. So definiert die Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Errichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit im Artikel 2, Absatz 1:

Im Sinne dieser Verordnung sind „Lebensmittel“ alle Stoffe oder Erzeugnisse, die dazu bestimmt sind oder von denen nach vernünftigem Ermessen erwartet werden kann, dass sie in verarbeitetem, teilweise verarbeitetem oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden.

Nach dieser Definition gehören auch Getränke zu den Lebensmitteln und die Unternehmen müssen auch die Forderungen, die in der Verordnung 852/2004 zur Lebensmittelhygiene aufgeführt sind, erfüllen.



Grundsätzlich lassen sich die Forderungen in zwei Bereiche aufteilen, die durch das Hygienehaus veranschaulicht werden.



Ein weiterer und sehr wichtiger Bereich ist das HACCP Konzept, welches nach der Verordnung 852/2004 in den Unternehmen umgesetzt werden muss. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) ist ein Konzept, das dazu dient Gefahren zu lokalisieren, ihr Risiko bezüglich der Schwere des Schadens und der Wahrscheinlichkeit des Auftretens zu bewerten (Hazard Analysis = Gefahrenanalyse) sowie Prozesse zu etablieren, welche die Risiken minimieren (Critical Control Points = wichtige Lenkungspunkte).

Was Sie in ihrem Getränkeunternehmen hinsichtlich der Erfüllung der Forderungen aus der Lebensmittelhygieneverordnung beachten müssen wollen wir Ihnen in zwei eintägigen Workshops in Geisenheim vermitteln.

Workshop 1: Basishygiene einer Produktionsstätte

Maßnahmen und Verfahren, die geeignet sind eine grundlegende Hygiene zu gewährleisten, wie Reinigung, Wartung, Personalhygiene, Schädlingsbekämpfung, etc., werden unter dem Begriff Basishygiene oder Gute Hygienepraxis (GHP) zusammengefasst. Im Englischen heißen sie prerequisite programs = vorbeugende Maßnahmen. Zu Basishygiene werden auch noch die baulichen und technischen Voraussetzungen eines Produktionsstandortes gezählt. Räume und Anlagen müssen reinigbar sein. Sie müssen hell und gut belüftet und belüftet sein, usw.. In der Lebensmittelhygieneverordnung Nr. 852/2004 sind im Anhang II sämtliche Forderungen diesbezüglich aufgeführt.

In dem Workshop soll das Wesen der Lebensmittelsicherheit vermittelt werden und anschaulich verdeutlicht werden, wie eine gute und wie eine weniger gute Umsetzung der gesetzlichen Forderungen aussieht.

