

Hygiene & HACCP

Transparenzsysteme, Lebensmittelüberwachung & Verbrauchererwartung etc.



Gesetzliche Anforderungen praxisnah umgesetzt

Um eine sichere Lebensmittelkette vom Erzeuger bis zum Verbraucher zu gewährleisten, sind Lebensmittelbetriebe verpflichtet, bestimmte Hygienevoraussetzungen zu erfüllen sowie ein HACCP-Konzept zur Beherrschung gesundheitlicher Risiken für den Verbraucher einzuführen und den Lebensmittelüberwachungsbehörden nachzuweisen. Auch aus der eigenen unternehmerischen Verantwortung heraus sollten Betriebe ein Hygienekonzept etablieren und weiterentwickeln!

Als unabhängige Schnittstelle zwischen Ihrem Betrieb und der Überwachungsbehörde erstelle ich mit Ihnen gemeinsam ein für Ihren Betrieb zugeschnittenes Sicherheitsprogramm im Sinne eines HACCP-Konzeptes.

Ich biete Ihnen folgendes:

- 🕒 Ist Analyse/Bestandsaufnahme der betrieblichen Hygienesituation (mit Fotodokumentation),
- 🕒 Aufzeigen von hygienischen Schwachstellen gemäß HACCP und Einbringen von Lösungsansätzen auf Wunsch in Zusammenarbeit mit einem mikrobiologischen Untersuchungslabor,
- 🕒 Schulung des HACCP-Teams bezüglich Lebensmittelrecht, HACCP und Hygiene,*
- 🕒 Hygieneschulung aller Mitarbeiter,*
- 🕒 Übergabe von aktuellen Rahmenunterlagen zur Dokumentation,
- 🕒 Gefahrenanalyse / Risikobewertung im Sinne von HACCP.

**) Schulungen sind gesetzlich vorgeschrieben, lt. VO (EG) Nr. 852/2004, Anhang II, Kap. XII!*

Ihre Aufgabe:

- 🕒 Beschreiben der innerbetrieblichen Abläufe anhand der Rahmenunterlagen,
- 🕒 Umsetzung der erstellten Dokumente/Maßnahmen in die betriebliche Praxis,
- 🕒 Aufrechterhaltung des Systems,
- 🕒 Pflege der erstellten Dokumentation.

Haben Sie Fragen oder benötigen Sie weitere Informationen zum Beratungsablauf? Gerne erstelle ich Ihnen auch ein unverbindliches Beratungsangebot. Ich freue mich auf Ihre Anfrage!

- 🕒 Kontaktformular unter: www.sabine-botterbrodt.de
- 🕒 per E-Mail: post@sabine-botterbrodt.de
- 🕒 telefonisch: +49 173 51 05 066