



Ihr Ansprechpartner:
Bogdan Horlebein
Kundenberater und Hygiene-Manager
Tel.: 0611 / 6905-94, E-Mail: b.horlebein@baeko-rml.de

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Hygienemanagement aus einer Hand

Stand: März 2019

Hygiene in Lebensmittelbetrieben rückt in den Fokus

Das Thema Hygiene in Lebensmittelbetrieben rückt nicht zuletzt durch die Veröffentlichungen und Anstrengungen von Foodwatch und der Internet-Plattform „TopfSecret“ zunehmend in den Fokus der Verbraucher und der Medien. Zuletzt berichtete sogar die Bild-Zeitung über Verstöße von Bäckereien und auch Kommunen gehen dazu über, Ordnungswidrigkeiten in Lebensmittelbetrieben unmittelbar zu veröffentlichen (Internet-Pranger). Neben der bereits erwähnten Internet-Plattform „TopfSecret“ hat auch die Bundesregierung mit der Internetseite „FragdenStaat.de“ eine Plattform geschaffen, bei der Verbraucher die Möglichkeit haben, für jeden Lebensmittelbetrieb in Deutschland die vorliegenden Berichte der Lebensmittelkontrolle anzufragen und das unabhängig davon, ob eine Ordnungswidrigkeit vorlag oder nicht. Hier gilt es, die bestehenden Hygiene-Konzepte zu prüfen, zu optimieren und zu professionalisieren.

Veröffentlichungen und Betriebsschließungen drohen

Die auf den Internetseiten veröffentlichten Verstöße bleiben aktuell für 6 Monate online. Bereits jetzt liegen aber bereits Anfragen nach einer längeren Veröffentlichung vor. Bei Verstößen gegen die geltenden Vorschriften drohen zudem vorübergehende Betriebsschließungen, Produktrückrufe und kostenpflichtige Termine zur Nachkontrolle. Insofern ist es für Ihren Betrieb richtig und wichtig, im Sinne eines optimalen Verbraucherschutzes und im Rahmen der sicheren betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen, die Hygienekonzepte ständig auf den Prüfstand zu stellen.

Die gesetzlichen Grundlagen



Europäische Gesetzgebung:

- Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Feststellung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts, zur Einrichtung der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und zur Festlegung von Verfahren zur Lebensmittelsicherheit
- Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene
- Verordnung (EG) Nr. 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs

Nationale Gesetzgebung:

- Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch
- Infektionsschutzgesetz



Die Herausforderungen für Ihren Betrieb

Allgemeine Bestimmungen:

- Die Hauptverantwortung für die Sicherheit eines Lebensmittels liegt beim Lebensmittelunternehmer

Seite 1 von 4



Ihr Ansprechpartner:
Bogdan Horlebein
Kundenberater und Hygiene-Manager
Tel.: 0611 / 6905-94, E-Mail: b.horlebein@baeko-rml.de

... alles
für Bäcker
und
Konditoren



Hygienemanagement aus einer Hand

Stand: März 2019

- Die Verordnung gilt für alle Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen von Lebensmitteln (ausgenommen Primärproduktion und häusliche Verarbeitung)
- Melde- bzw. Registrierungspflicht gegenüber der zuständigen Behörde
- Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf HACCP - Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen, aufrechtzuerhalten und dies zu dokumentieren

Allgemeine Vorschriften für Betriebsstätten:

- Gute Lebensmittelhygiene, einschließlich Schutz gegen Kontaminationen und insbesondere Schädlingsbekämpfung, gewährleistet ist

Besondere Vorschriften für Räume:

- Fenster und andere Öffnungen, die nach außen öffnen, müssen erforderlichenfalls mit Insektengittern versehen sein

Schulungen:

- Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden.
- Hygieneschulung gem. DIN 10514
- Zweijährige Belehrung gem. § 43 Infektionsschutzgesetz
- Anwendung der HACCP - Grundsätze

Pflichtnachweise gem. Verordnung EG Nr. 852/2004:

- Wareneingangsprotokoll
- Schädlingskontrolle
- Reinigungs- und Desinfektionsplan
- Nachweis der Kühlkette - Temperaturprotokoll
- Gefahrenanalyse und Festlegung der CCP's gem. den HACCP - Grundsätzen, sowie Dokumentation dieser
- Schulungs- und Belehrungsnachweise



Ihr Ansprechpartner:
Bogdan Horlebein
 Kundenberater und Hygiene-Manager
 Tel.: 0611 / 6905-94, E-Mail: b.horlebein@baeko-rml.de

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Hygienemanagement aus einer Hand

Stand: März 2019

Die Lösung



Professionelles Hygienemanagement aus einer Hand von Ihrer BÄKO

- Begehung der Räumlichkeiten und Aufnahme aller benötigten Artikel
- Bestellung und Lieferung aller benötigten Artikel
- Montage von Wandhaltern, Einstellen der Spülmaschine, Montage von Spendersystemen usw.
- Aufhängen von Reinigungs-/Hygieneplänen sowie Hautschutzplänen
- Einweisung der Mitarbeiter in die Handhabung der Reinigungskemie und Handhygiene
- Nachkontrolle der Handhabung
- Optional: Regelmäßige Kontrolle der Verkaufsstelle(n) und Produktion
- Optional: Personalhygieneschulung (IFSG)



Einfache Zuordnung der Reinigungsmittel über Farbcodierung

- Flächenreinigung/Desinfektion
- Personal-/Gasthygiene
- Zubehör und Service
- Spültechnik



Ihr Nutzen

- Sichere Handhabung der Hygiene im Betrieb, sicherstellen von Lebensmittelsicherheit und Betriebssicherheit
- Alles aus einer Hand
- Sachverständiger Dritter
- Optimaler Verbraucherschutz, enge und kontinuierliche Abstimmung mit den Behörden (keine Überraschungen)
- Unabhängig von Herstellern



Ihr Ansprechpartner:
Bogdan Horlebein
 Kundenberater und Hygiene-Manager
 Tel.: 0611 / 6905-94, E-Mail: b.horlebein@baeko-rml.de

... alles
 für Bäcker
 und
 Konditoren



Hygienemanagement aus einer Hand

Stand: März 2019

RÜCKMELDUNG AN BÄKO:

- Hygienemanagement aus einer Hand -



Bogdan Horlebein

Nach seiner langjährigen Tätigkeit bei einem Hersteller von Reinigungsmitteln übernahm Herr Horlebein zum 01.10.2013 die Stelle des Hygienemanagers und Kundenberaters bei der BÄKO Rhein-Main-Limburg eG. Die herstellerunabhängige Beratung und der hohe Praxisnutzen zeichnen ihn aus.

Ich möchte...

...ein persönliches Gespräch. Herr Horlebein möchte mich bitte unter dieser Telefonnummer anrufen:

...einen Telefontermin.

Telefonnummer:

Wunschtermin:

Wunschzeit:

...einen Termin für einen Hygienecheck

Einmalige Kosten: **Netto 99,00 €** zzgl. Mwst.

Wunschtermin:

Wunschzeit:

...am kostenlosen Webinar teilnehmen.

„Modernes und sicheres Hygienemanagement für Ihren Betrieb - Qualitätsimage stärken und Kostenrisiken senken!“

Datum: 25.03.2019

Uhrzeit: 16:00 - 16:30 Uhr

Dann einfach über diesen Link anmelden: <https://attendee.gotowebinar.com/register/2829279111014831117>

Betrieb:

Ansprechpartner:

Per Telefax: 0611-690540, per E-Mail: hygiene@baeko-rml.de