**HACCP-Konzept**

**des**

**<Firmenname>**

**<Adresse>**

**<Standort>**

**Versionsdatum tt.mm.jjjj**

**Beschreibung**

Das HACCP-Konzept dient in erster Linie der Kontrolle biologischer, chemischer und physikalischer Gefahren für die Gesundheit.

Unser HACCP-Konzept dient dazu jene Gefahren zu beherrschen, die von unseren Endprodukten ausgehen und trotz Basishygiene zu einem nicht akzeptablen Gesundheitsrisiko für die Verbraucher führen können.

Hierbei geht es um die praktische Umsetzung der Forderungen der Lebensmittelhygieneverordnung, insbesondere § 3 und § 4, in sämtlichen Bereichen der Lebensmittelkette und die Verpflichtung zur Eigenkontrolle nach den Grundsätzen des HACCP-Konzepts gemäß Codex Alimentarius. Dies schließt eine Dokumentation der im Rahmen des HACCP-Konzepts durchgeführten Maßnahmen und Kontrollen ein.

Das HACCP-Konzept ist nach den Grundsätzen des Codex Alimentarius aufgebaut. Es wird jeder Prozessschritt auf seine möglichen Risiken analysiert und bewertet. Die Gefahren werden durch entsprechende Lenkungsmaßnahmen beherrscht. Alle im Konzept beschriebenen Verfahren und Anweisungen haben verbindlichen Charakter für sämtliche betroffenen Mitarbeiter.

Die Überprüfung des HACCP-Konzepts erfolgt in regelmäßigen Intervallen durch das HACCP-Team.

Die Einführung des HACCP Systems wurde nachweislich vorgenommen und ist über laufende Besprechungsprotokolle, Aufgabenverteilungen, definierte Verantwortungen im Organigramm, Stellvertreterregelungen, HACCP- und Hygiene-Schulungen, jährliche Belehrung über das Infektionsschutzgesetz (IFSG) sowie diversen fachspezifischen Arbeitsanweisungen verfolgbar.

Alle beteiligten Mitarbeiter sind über Anweisungen informiert, Grenzwertüberschreitungen oder komplette Systemausfälle unverzüglich an die jeweilig verantwortlichen Stellen zu melden.

Daraus folgende Korrektur- oder Vorbeugemaßnahmen werden im Maßnahmenplan eingetragen.

Lieferanten, Erzeuger und Dienstleister werden auf unsere Hygienevorschriften und ­-anforderungen hingewiesen.

**Begriffe**

HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point, Gefahrenanalyse kritischer Lenkungspunkte

Hazard: Gesundheitsgefahr durch biologische, chemische und physikalische Faktoren

Kritischer Lenkungspunkt (CCP Critical Control Point): Schritt im Herstellungsprozess, an dem durch eine Spezifische Lenkungsmaßnahme eine Gesundheitsgefahr beherrscht werden kann.

Kontrollpunkt (CP Control Point): Schritt im Herstellungsprozess, der durch eine generelle Lenkungsmaßnahme beherrscht werden kann.

Kritischer Grenzwert: spezifisches Kriterium für jeden CCP bzw. CP zur Trennung von akzeptabel und nicht akzeptabel

Lenkungsmaßnahmen: Maßnahmen, die ein identifiziertes Risiko für die Lebensmittelsicherheit so steuern, dass es entweder ausgeschlossen oder auf ein akzeptables Niveau reduziert werden kann.

Gefahrenidentifikation: Feststellung von möglichen Gefahren für das herzustellende Produkt unter Berücksichtigung aller zur Verfügung stehenden Informationen

Risiko: Das Ergebnis aus der Schwere der Auswirkung und einer möglichen Gefahr auf die Gesundheit des Endverbrauchers und der Wahrscheinlichkeit ihres Auftretens

Risikoanalyse: Untersuchung des Risikos jeder einzelnen in der Gefahrenidentifikation festgestellten Gefahr, mit der Entscheidung, ob diese ein ernstes Risiko für das herzustellende Produkt darstellt oder nicht

Gefahrenanalyse: Untersuchung des Herstellungsprozesses anhand des Fließdiagramms mit dem Ziel, kritische Lenkungspunkte darin zu identifizieren, die die in der Risikoanalyse identifizierten Gefahren beherrschen

Korrekturmaßnahme: Maßnahme zur Beseitigung einer festgestellten Abweichung bzw. eines fehlerhaften Produkts

Validierung: Überprüfung der Praxistauglichkeit des erstellten HACCP-Konzepts mit Feststellung, ob die ermittelten Gefahren mit den entwickelten Kontrollmaßnahmen tatsächlich beherrscht werden können.

Verifizierung: Überprüfung, auch anhand von ergänzenden Informationen, ob das HACCP-Konzept (noch) effektiv ist und ob es, wie festgelegt, umgesetzt wird

Entscheidungsbaum: Instrument, um eine Entscheidung für oder gegen die Festlegung eines CCP zu treffen

**Vorgehensweise**

Unser HACCP-Konzept ist vollständig in unser QM–System integriert.

Der Ablauf ist im Folgenden dargestellt:

Stufe 1: Zusammenstellung des HACCP-Teams

Stufe 2: Produktbeschreibung

Stufe 3: Festlegung des Verwendungszwecks

Stufe 4: Erstellung des Flussdiagramms

Stufe 5: Innerbetriebliche Bestätigung des Flussdiagramms

Stufe 6 Grundsatz 1: Gefahrenanalyse (biologisch, chemisch und physikalisch für den Produktions- und Arbeitsablauf.

Stufe 7 Grundsatz 2: Identifizierung und Festlegung der kritischen Punkte in den Prozessen, an denen Gefahren auftreten können.

Stufe 8 Grundsatz 3: Festsetzen von kritischen Grenzwerten für jeden Kritischen Lenkungspunkt (CCP): Ermittlung der kritischen Punkte in den Prozessen

Stufe 9 Grundsatz 4: Errichtung eines Monitoring-Systems für jeden CCP; Einführen spezieller Überwachungsverfahren für jeden CCP mit Überwachungsprotokollen und Aufzeichnungen, aus denen der verantwortliche Mitarbeiter, der Zeitpunkt und das Ergebnis hervorgeht

Stufe 10 Grundsatz 5: Ergreifen von Korrekturmaßnahmen für jeden CCP

Stufe 11 Grundsatz 6: Anwendung von Verifizierungsverfahren zur Bestätigung der Wirksamkeit des HACCP-Konzepts; die Verifizierung erfolgt mind. einmal jährlich oder bei Änderungen: eine Auswertung von z.B. internen Audits, Analysen, Probenahmen, Auswertungen, Beanstandungen etc.

Stufe 12 Grundsatz 7: Erstellung einer Dokumentation, die alle Abläufe und Verfahren beinhaltet

**Stufe 1 HACCP - Team**

Um den Anforderungen der EG Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene genügen zu können, haben wir ein HACCP-Team (s. Organigramm) für das Unternehmen ernannt. Unser HACCP – Team führt regelmäßig im Jahr eine Betriebsbegehung durch, um anhand des Warenflusses die Gefahrenanalyse und die kritischen Lenkungspunkte zu überprüfen. Die Maßnahmen werden im Rahmen der Betriebsbegehungen und der internen Audits hinterfragt und gegebenenfalls geändert.

Das verantwortliche **HACCP-Team** ist benannt und geschult.

Das **HACCP-Team** besteht aus folgenden Personen:

* **<Vorname Nachname> (Geschäftsführung, Teamleitung)**
* **<Vorname Nachname> (QM-Beauftragter)**
* **<Vorname Nachname> (Vorarbeiter Landwirtschaft)**
* **<Vorname Nachname> (Vorarbeiter Packstation, Verarbeitung)**
* **<Firmenname, Vorname Nachname> externer Berater**

🡪Das HACCP-Team kann aus diesem Personenkreis bestehen (Empfehlung), es sollten aber mindestens zwei Personen der Firma sein!

Die Mitarbeiter verfügen über langjährige Fachkenntnis. Zusätzliches Fachwissen und Informationen werden ggfs. über externe Berater eingeholt.

Der Inhaber/Geschäftsführer <Vorname Nachname> ist für das Krisenmanagement verantwortlich und vertritt die Firma im Krisenfall, z. B. bei einem Warenrückruf, gegenüber Behörden und der Öffentlichkeit.

Das HACCP-Team trifft sich mindestens einmal jährlich oder bei Änderungen in einzelnen Bereichen oder Abläufen.

Die Inhalte der Treffen des HACCP-Teams werden dokumentiert und an die Teammitglieder und die Geschäftsleitung verteilt.

Im Rahmen von Schulungen und Fortbildungen wird kommuniziert, dass Hygiene und Qualität Anliegen und Aufgabe aller Mitarbeiter sind; dies gilt insbesondere für die Mitarbeiter, die direkt mit der Ware in Berührung kommen.

**Stufe 2 Produktbeschreibung**

Wir handeln, lagern, kommissionieren, packen, verarbeiten hauptsächlich frischen Spargel aus eigenem Anbau.

**Produktgruppen:**

Frischer Spargel ungeschält, geschält, gewaschen.

🡪Werden weitere Produktgruppen im gleichen Betrieb gelagert, kommissioniert, gepackt oder verarbeitet, sollte analog die Gefahrenanalyse angepasst werden.

**Konsumentenverpackungen:**

Unsere Produkte werden von uns in Holzkisten, Kunststoffsteigen (Mehrweg, Einweg), Kartonagen, Schalen aus Kunststoff, Holzschliff oder Karton, Flowpack oder Dehnfolie gehandelt.

Für unsere Packstation kaufen wir die Verpackungen bei Händlern oder Herstellern ein.

Spezifikationen und Unbedenklichkeitsbescheinigungen der Primärverpackungen werden entsprechend angefordert.

Beispielliste (ggfs. ergänzen oder streichen)

|  |  |
| --- | --- |
| **Verpackung** | **Aus** |
| Einwegsteige, Kisten | Karton, Holz |
| Mehrweg-Steigen | Kunststoff (PE), z. B. EPS-Kisten, Steco, IFCO, Napfkisten |
| Körbe, Schalen | Holz, Holzschliff, Papierfasern |
| Kunststoffverpackungen  (Schalen, Folien, Netze, Steigen) | Polyethylen (PE, HDPE, LOPE), Polypropylen (PP, BOPP, OPP, Lam. OPP), Polystyrol (EPS), Polyethylenterephthalat (PET), PA (oPA) , Polystyrol (EPS), Polyvinylchlorid (PVC) |

🡪Nicht erwähnt sind Biopolymere, z. B. auf Basis von PLA-(Polymilchsäure) oder Stärke.

Diese müssten dann ergänzt werden.

**Stufe 3 Verwendungszweck**

**Zielgruppenbeschreibung von Obst und Gemüse frisch:**

Für unsere Produkte ist die angesprochene Zielgruppe der Normalverbraucher. Die Produkte sind nicht speziell für die Verwendung durch besondere Risikogruppen (Kinder, Schwangere, Stillende, Senioren, Kranke, Allergiker) ausgerichtet.

Der Verkauf erfolgt direkt an Endverbraucher (Direktverkauf auf dem Hof), an den Groß- und Einzelhandel oder an die Gastronomie.

Kreuzkontaminationen können durch uns nicht eintreten, da wir allergene Produkte nicht verarbeiten oder handeln.

🡪Der letzte Satz bzgl. Allergene ist genau zu prüfen und muss evtl. angepasst werden, falls im Betrieb doch mit Allergenen umgegangen wird, z. B. Sellerie.

Eine Übersicht zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen folgt im allgemeinen Teil.

**Geplante Verbraucherverwendung:**

Je nach Produkt: Rohverzehr gewaschen oder geschält, gedünstet, gebraten, gekocht, geröstet, gepresst als Saft, als Dekoration.

Zu erwartende Missbrauchsmöglichkeiten: ungewaschener oder ungeschälter Verzehr.

Da die Frischware einen langen Weg bis zum Endverbraucher durchläuft, empfehlen wir, die Rohware vor dem Verzehr gründlich zu waschen oder zu schälen.

**MHD Frist:**

Bei frischem Spargel nicht üblich.

Geschälter Spargel verdirbt schneller als frischer und muss kühl gelagert und rasch verzehrt werden. Für verpackte Ware ist ein Mindesthaltbarkeitsdatum vorgeschrieben.

Es empfiehlt sich ein MHD von unter zwei Tagen bei einer Lagerung von 4° - 8°C.

Quelle: Dr. Isabel Schaupt, Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, Erlangen

**Vermarktungsnormen:**

Für frischen Spargel gelten die „Allgemeine Vermarktungsnorm“ oder wahlweise die UNECE-Norm FFV-04 (UNECE-Norm ist nicht zwingend nur freiwillig).

Eine Klassenangabe (Handelsklasse) ist nicht erforderlich. Wird eine Klasse angegeben, müssen die Kriterien der UNECE-Norm FFV-04 eingehalten sein.

Diese können über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) jederzeit abgerufen werden:

<http://tinyurl.com/OUGvAbZ>

http://live.unece.org/trade/agr/standard/fresh/FFV-StandardsE.html

**Kennzeichnung / Etiketten**

Auf Fertigpackungen sind folgende Daten anzugeben:

* Name und Adresse unserer Packstation
* Name des Produktes, Verkehrsbezeichnung
* Ursprungsland
* Klasse (entsprechend Vermarktungsnorm)
* Kaliber/Größe (entsprechend Vermarktungsnorm)
* Gewicht der Verpackung (Schriftgröße mind. 6 mm)
* Losnummer
* Nacherntebehandlungsmittel (falls verwendet, je nach Produkt) mit der Angabe „Konserviert mit …“
* Bei Bedarf Global-GAP oder QS-GAP Erzeugernummer
* Bei Bedarf Grüner Punkt
* Bei Bedarf EAN

Bei loser Ware sind die Packstücke zur Identifizierung mit unserem Firmennamen gekennzeichnet.

Wird Spargel geschält angeboten, muss anders als bei frischem Spargel seine Herkunft nicht angegeben werden. Geschält verpackter Spargel wird rechtlich wie ein verarbeitetes Produkt behandelt. Pflicht ist hier nur die Angabe des Schäl- oder Abpackbetriebs.

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) hat den Entwurf einer nationalen Verordnung veröffentlicht, wie die EU-Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) in Deutschland umgesetzt werden soll. Diese regelt, welche Informationspflichten bei der Abgabe unverpackter Lebensmittel ab dem 13.12.2014 gelten sollen. Für lose Ware ist allein eine Information über allergene Stoffe vorgesehen. Die Information kann schriftlich („Kladde“) oder elektronisch („Terminal“) bereitgestellt werden und in bestimmten Fällen auch mündlich erfolgen – immer vorausgesetzt, dass auf die Informationsbereitstellung mittels eines Aushanges deutlich wahrnehmbar hingewiesen wird. Lebensmittel, die im Hinblick auf ihren unmittelbaren Verkauf vorverpackt und zur Selbstbedienung angeboten werden, müssen dagegen mit allen LMIV-Pflichtinformationen ausgestattet werden. Es handelt sich hierbei um Produkte, die tagesaktuell abgefüllt und angeboten werden (z. B. Feinkost-, Obstsalate). Diese Gebinde gelten europarechtlich nicht als „Vorverpackung“, sondern als lose Ware, mit der Folge, dass es Sache der jeweiligen EU-Mitgliedsstaaten ist, die Informationsanforderungen festzulegen.

**Stufe 4 Flussdiagramm**

**Fließschema der CP und CCP für frischen und/oder geschälten Spargel:**

Landwirtschaftliche Erzeugung

Wareneingang

Vorwaschen

Verwiegen

Palettierung

**CP 1:** Kühlung mit Eiswasser

**CP 2:** Kühlraum

Sortiermaschine

**CP 3:** Schockschrank mit Eiswasser

Kühlraum sortierte Ware

Unsortierte Ware

Handel

**CP 4:** Schälen

Abpacken

Direktverkauf

**CP 5:** Transport eigener

Fuhrpark

Nachschneiden /

Schälen

Abholung

Kunde

Auslieferung Kunden

**CP 6:** Verkauf Ladentheke

**Stufe 5 Innerbetriebliche Bestätigung**

Die Überprüfung vor Ort ist unbedingt notwendig, um den realen Ablauf zu erfassen. Dies erfolgt mindestens einmal jährlich durch das HACCP-Team. In Folge der Betriebsbegehung wurde die Gefahrenanalyse anhand des Warenflusses im Betrieb durchgeführt.

**Stufe 6 Gefahrenanalyse und**

**Stufe 7 Festlegung der Kritischen Lenkungspunkte**

### WAHRSCHEINLICHKEIT FÜR DAS AUFTRETEN EINER GEFAHR (W)

Nach dem die Gefahren/Risiken identifiziert worden sind, müssen diese nun bewertet und in Risikoklassen eingeteilt werden. Dazu wird zuerst die Wahrscheinlichkeit für das Auftreten von Gefahren ermittelt. Dabei wird folgende Aufteilung verwendet:

|  |  |
| --- | --- |
| **Wahrscheinlichkeit für das Auftreten von Gefahren** | **Beschreibung** |
| gering (1) | praktisch unmöglich oder sehr unwahrscheinlich |
| mittel (2) | kann auftreten, es ist bekannt, dass es vorkommt |
| groß (3) | Gefahr tritt öfters auf |

### AUSWIRKUNGEN VON GEFAHREN (A)

Danach werden die Auswirkungen von Gefahren anhand von folgendem Schema ermittelt.

|  |  |
| --- | --- |
| **Auswirkung von Gefahren** | **Beschreibung** |
| groß (3) | schwerwiegende Folgen, sowohl unmittelbar als auch langfristig auftretend, Gefahr kann auch bei der Wei­terverarbeitung **nicht erkannt** werden |
| mittel (2) | wesentliche Verletzungen und/oder Krankheiten, so­wohl unmittelbar als auch langfristig auftretend, Ge­fahr wird **wahrscheinlich** bei der Weiterverarbeitung **erkannt** |
| gering (1) | geringe Verletzungsgefahr und/oder Krankheiten, nicht oder kaum auftretend, Gefahr wird bei der Wei­terverarbeitung **sicher** **erkannt**. |

### RISIKOBEURTEILUNG

Für jede Gefahr wird eine Risikobeurteilung auf Grundlage der oben genannten Parameter durchgeführt.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Auswirkung (A)** | Kennzahl (A x W) | | |
| Groß (3) | **3** | **6** | **9** |
| Mittel (2) | **2** | **4** | **6** |
| Gering (1) | **1** | **2** | **3** |
|  | Gering (1) | Mittel (2) | Groß (3) |
|  | **Wahrscheinlichkeit (W)** | | |

Für jede Gefahr wird eine Risikobeurteilung auf Grundlage der oben genannten Parameter und des CCP-Entscheidungsbaums durchgeführt.

Anhand dieser Kennzahl erfolgt die Einteilung in Risikoklassen. Hier wird festgelegt, ob es sich um einen kritischen Kontrollpunkt (CCP), einen Kontrollpunkt (CP) oder unkritischen Punkt handelt.

### RISIKOKLASSEN (R)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Klasse** | **Beherrschungsmaßnahmen** |  |
| 1, 2 | keine Maßnahme notwendig |  |
| 3, 4 | allgemeine vorbeugende Maßnahmen (z.B. Reinigung, Wartung, Schädlingsbekämpfung) | Normale Kontrollmaßnahmen, GHP |
| 6 | Kontrollmaßnahmen; zur Risikominimierung | Kontrollmaßnahmen, CP |
| 9 | spezifische Maßnahmen; speziell entwickelt zur Beherrschung des Risikos. | Anwendung CCP-Entscheidungsbaum |

Ein kritischer Punkt (CCP) ist ein solcher Punkt, an dem ein wesentlicher negativer Einfluss auf die Lebensmittelsicherheit stattfinden kann und es aber gleichzeitig möglich ist einzugreifen.

Die Dokumentation erfolgt mit Hilfe der Risikotabelle.

Zusätzlich werden alle weiteren Lenkungs- bzw. Beobachtungspunkte, die eine Gefahr für die Qualität der Produkte darstellen, erfasst und Vorbeugemaßnahmen für sie festgelegt.

**Allgemeine Anmerkungen**

### Hygienezonen

Die Arbeitsbereiche werden in Hygienezonen eingeteilt. Das Verhalten in den verschiedenen Zonen ist geregelt und entspricht der Guten Herstellungspraxis (GHP).

Hier wird mit offenen Lebensmittel gearbeitet, d. h. es gelten die allgemeinen Hygieneregeln laut Anweisung (Arbeitskleidung, Sicherheitsschuhe, nicht essen, nicht trinken, nicht naschen, kein Schmuck, Haarnetz). Insbesondere im direkten Kontakt mit sortierten und geschälten Spargel sind die Hygieneregeln zwingend einzuhalten.

***„Kurzer Aufenthaltsbereich“***

Dieser Bereich ist gekennzeichnet. Nur in diesem Bereich darf getrunken werden.

Vor Wiederaufnahme der Arbeiten an Sortier- und Schälmaschine sind neue Einweghandschuhe anzuziehen und/oder die Einweghandschuhe zu desinfizieren.

***Umkleide- und Sozialräume***

Diese befinden sich nicht im direkten Zugang zur Verarbeitung, z. B. Sortier- und Packstation.

**Allgemeiner Umgang in allen Hygienezonen gültig (Gute Hygiene Praxis – GHP)**

* Alle Mitarbeiter sind für ihre Gesundheit und die persönliche Sauberkeit (tägliches Duschen/Waschen, Haare regelmäßig waschen, Fingernägel reinigen, …) selbst verantwortlich. Die Hände sind nach jeder Pause und vor dem Verlassen der Toilette zu waschen.
* Die Mitarbeiter tragen den Arbeitsbereichen entsprechend angemessene und saubere Kleidung (regelmäßiges Waschen ist Pflicht).
* Hände waschen nach Schmutzberührung und Toilettengang ohne Einweghandschuhe,
* feste und saubere Sicherheitsschuhe.
* Ansteckende Krankheiten, infizierte Wunden und Hautinfektionen sind meldepflichtig. Über den weiteren Einsatz entscheidet der Vorgesetzte.
* Verhindern von Absonderungen (Schnupfen, Krankheitserreger).
* Damit Personen mit Schnitt- und anderen offenen Wunden weiterarbeiten können, müssen die Wunden mit wasserdichtem Verbandsmaterial vollständig abgedichtet sein.
* Kurze unlackierte Fingernägel, kein Tragen von Schmuck, gut sichtbares blaues Pflaster bei Verletzungen, bei Handverletzung zusätzlich Fingerling.
* Einhalten des Rauchverbots, Essen, Trinken, Kaugummikauen und Rauchen nur im dafür vorgesehenen Bereich,
* Meldepflicht: wiederkehrende Unregelmäßigkeiten (z.B. Fremdkörper oder Schäden am Produkt) sind dem Vorgesetzten bzw. Verantwortlichen zu melden. Dieser klärt die Ursachen ab und entscheidet über allfällige weitere Maßnahmen.
* Mitarbeiter von Fremdfirmen (Lieferanten, Dienstleister, Handwerker, Lebensmittelüberwachung), Besucher und Kunden werden angehalten, sich nach den allgemeinen Hygieneleitlinien zu richten.

Rauchverbot gilt in allen Betriebsteilen, Ausnahme sind die ausgewiesenen Raucherzonen!

Besucher und Mitarbeiter, die nicht an Maschinen oder mit Flurförderzeugen arbeiten, benötigen keine besondere Schutzkleidung, wie z. B. Sicherheitsschuhe

**Reinigung**

Dies betrifft die Gebäude, Räume, Gerätschaften und Anlagen. Für eine gute und hygienisch einwandfreie Reinigung müssen folgende Punkte vorhanden und eingehalten werden:

* Es stehen geeignete Reinigungsgeräte zur Verfügung. Diese werden fachgerecht gewartet und eingesetzt.
* Es darf nur Wasser in Trinkwasserqualität benutzt werden.
* Reinigung gemäß Reinigungsplänen:

Sozial- und Sanitärbereiche, Lager, Sortier- und Packstation, Fuhrpark, Kisten

**Sozialräume**

* Toiletten sind in ausreichender Zahl vorhanden. Sie sind mit Handwaschbecken ausgestattet, inkl. Mittel zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände.
* Im Betrieb gibt es eine ausreichende Anzahl Handwaschbecken mit Mitteln zum hygienischen Reinigen und Trocknen der Hände.
* In den Garderoben gibt es Waschmöglichkeiten und Toiletten.

**Tiere und Schädlinge**

* Haustiere dürfen sich in Räumen, in denen Lebensmittel gelagert, sortiert oder sonst behandelt werden, nicht aufhalten. Der Zugang ist zu erschweren.
* Es ist nachweislich zu klären, ob ein präventives Bekämpfungskonzept gegen Schädlinge notwendig ist.

**Abfallentsorgung**

* Biologische Abfälle aus der Sortierung und Schälmaschine werden zur Düngung auf dem Feld wiederverwendet.
* Entsorgung durch externe Firma für alle anderen Abfallarten.
* Die Gebinde für die Lagerung von Abfällen (Rüstabfälle, Erde) müssen eindeutig gekennzeichnet und bei Bedarf wasserdicht sein, um ein Auslaufen von Abfällen zu verhindern. Die Abfälle müssen regelmäßig entsorgt werden und dürfen nicht mit Rohwaren oder Fertigprodukten zusammen zwischengelagert werden.

**Hygienezone 1: Freiland, Gewächshäuser, Hof, Rampe, Transport**

Bei uns sind das folgende Räume (Auflistung hier oder in einem Detailplan):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

🡪Bereiche angeben

**Allgemein gilt**

* Nachteilige Beeinflussungen durch Abgase, Rauch oder Schmutz werden verhindert.
* Gebäude und Räume müssen sauber und in einem für den Verwendungszweck angebrachten baulichen Zustand sein.
* Räume und Gebäude müssen gut zugänglich und leicht zu reinigen, gut belüftbar (Schimmelbildung verhindern) und gut beleuchtet sein.

**Ernte**

* Um mechanische Schäden zu verhindern, muss das Erntegut schonend und vorsichtig behandelt werden.
* Die Produkte sind bei bzw. nach der Ernte so gut wie möglich von Erde und anderen Fremdbestandteilen zu befreien.
* Es werden ausschließlich saubere Erntegebinde verwendet.
* Erntemaschinen und -werkzeuge sind so zu reinigen und zu warten, dass eine Verschleppung von Schaderregern verhindert wird.
* Das Herabtropfen von Schmiermitteln ist ausgeschlossen.
* Produkte die zum Verzehr ungeeignet sind sollen bereits bei der Ernte aussortiert werden. Eine Kontamination mit anderen Produkten soll ausgeschlossen werden.
* Das Erntegut wird an einem sauberen, staub- und witterungsgeschützten Ort zwischengelagert.

**Transport**

* Es werden nur für den Verwendungszweck geeignete Transportmittel eingesetzt.
* Verschmutzung während dem Transport wird verhindert durch geschlossene Fahrzeuge oder geeignete Abdeckungen. Unerwünschte Kontaminationen sollen jederzeit ausgeschlossen werden.
* Durch sachgemäße Handhabung der Produkte wird unnötige Verschmutzung und Beschädigung sowie Kontamination mit Fremdkörpern verhindert.
* Die Transportfahrzeuge werden vor dem Verlad auf Sauberkeit kontrolliert.

**Hygienezone 2: Aufbereitung und Verpackung ohne geschälten Spargel, z. B. Wareneingang, Einlagerung, Sortierstation**

Bei uns sind das folgende Räume (Auflistung hier oder in einem Detailplan):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

🡪Bereiche angeben

* Durch sachgemäße Handhabung der Produkte wird Verschmutzung und Beschädigung auf ein Minimum reduziert.
* Schürzen an den Sortier- und Schälmaschinen,
* an den Sortier- und Schälmaschinen sind zusätzlich Einweghandschuhe zu tragen,
* Einweghandschuhe müssen nach Verlassen der Bereiche an den Sortier- und Schälmaschinen unbedingt gewechselt werden. Gebrauchte Einweghandschuhe entsorgen.
* Während den Wasch-, Sortier- und Abpackvorgängen wird laufend auf Fremdkörper und nicht verzehrfähige Produkte geachtet.
* Falls Fremdkörper gefunden werden, werden sie entfernt.
* Wasch-, Sortier- und Abpackmaschinen sowie Arbeitswerkzeuge sind regelmäßig den Betriebsvorgaben entsprechend zu reinigen.
* Es werden nur saubere Gebinde und Verpackungen verwendet.

**Anlagen, Maschinen, Geräte**

Damit eine einwandfreie Lebensmittelhygiene gewährleistet ist, müssen beim Betrieb und der Instandhaltung der Anlagen folgende Punkte beachtet werden:

* Die Anlagen müssen leicht zu reinigen sein und sollten nach Möglichkeit korrosionsfrei sein.
* Der Abstand zwischen Anlagen und Boden erlaubt eine gute Reinigung.
* Der Einsatz von lebensmitteltauglichen Schmiermitteln ist dort verbindlich, wo eine Kontamination mit Lebensmitteln nicht ausgeschlossen werden kann.
* Das Herabtropfen von Schmiermitteln ist ausgeschlossen.
* Es sind ausreichend funktionstüchtige Wasserabläufe und Sickerschächte vorhanden.

**Hygienezone 3: Lagerräume für lose und abgepackte Produkte und Vermarktungsbereich**

Bei uns sind das folgende Räume (Auflistung hier oder in einem Detailplan):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

🡪Bereiche angeben

* Der Bodenbelag lässt eine Nassreinigung zu (ausgenommen sind Naturlager).
* Maßnahmen der Reinigung orientieren sich an der Raumnutzung.
* Fenster sind gut verschließbar und es sammelt sich rundum kein Schmutz.
* Fenster in unmittelbarer Nähe zu offenen Lebensmitteln sind gegen Glasbruch zu sichern.
* Die vorgegebenen Temperaturen werden regelmäßig geprüft und eingehalten.
* Lagerräume sind nach der Auslagerung und vor der Einlagerung zu reinigen.
* Lagerräume sind regelmäßig auf Schädlingsbefall und Verderb zu kontrollieren.
* Temperatur und/oder Luftfeuchtigkeit werden mit geeigneten Messgeräten überwacht und aufgezeichnet.
* Im Lager ist für ausreichende Belüftung zu sorgen. Zwischen Wand und Paletten ist ein entsprechender Abstand zu wahren.
* Lagerräume werden regelmäßig auf Verderb kontrolliert. Nicht mehr zum Verzehr geeignete Produkte sind konsequent zu entfernen.
* Retourwaren werden nicht zusammen mit anderen Produkten gelagert, sondern in einer ausgewiesenen Sperrzone.

**Hygienezone 4: Verarbeitung, Schälen und Abpacken küchenfertiger Produkte**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

🡪Bereiche angeben

* Schürzen an den Sortier- und Schälmaschinen,
* Tragen von Kopfhaarbedeckung im Bereich der Schälmaschine,
* an den Sortier- und Schälmaschinen sind zusätzlich Einweghandschuhe zu tragen,
* Evtl. Einweghandschuhe bei direktem Kontakt mit Spargel insbesondere mit geschältem Spargel desinfizieren, empfehlenswert sind puderfreie Nitril-Handschuhe.
* Einweghandschuhe müssen nach Verlassen der Bereiche an den Sortier- und Schälmaschinen unbedingt gewechselt werden. Gebrauchte Einweghandschuhe entsorgen.

🡪Weitere Bereiche sind mit den entsprechenden Regeln anzugeben, z. B. Ladenverkauf

Quelle: SwissGAP

**Rückstandsmonitoring:**

Unsere Produkte werden stichprobenweise chemisch auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln, Nitrate und mikrobiologisch auf Bakterien untersucht.

**Allergene**

Unter die gesetzliche Allergenkennzeichnung für fertig verpackte Lebensmittel (seit dem 13.12.2014 gilt die EG-VO 1169/2011) fallen vierzehn Produktgruppen und sämtliche Erzeugnisse daraus:

1. [Glutenhaltiges](http://de.wikipedia.org/wiki/Gluten) [Getreide](http://de.wikipedia.org/wiki/Getreide) (d. h. [Weizen](http://de.wikipedia.org/wiki/Weizen), [Roggen](http://de.wikipedia.org/wiki/Roggen), [Gerste](http://de.wikipedia.org/wiki/Gerste), [Hafer](http://de.wikipedia.org/wiki/Hafer), [Dinkel](http://de.wikipedia.org/wiki/Dinkel), [Kamut](http://de.wikipedia.org/wiki/Kamut) oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
3. Eier und Eierzeugnisse
4. Fisch und Fischerzeugnisse
5. Erdnüsse und [Erdnusserzeugnisse](http://de.wikipedia.org/wiki/Erdnuss)
6. Soja und Sojaerzeugnisse
7. [Milch](http://de.wikipedia.org/wiki/Milch) und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, d. h. [Mandel](http://de.wikipedia.org/wiki/Mandel) (Amygdalus communis L.), [Gemeine Hasel](http://de.wikipedia.org/wiki/Gemeine_Hasel) (Corylus avellana), Walnuss (Juglans regia), Kaschunuss (Anacardium occidentale), Pecannuss (Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch), [Paranuss](http://de.wikipedia.org/wiki/Paranuss) (Bertholletia excelsa), [Pistazie](http://de.wikipedia.org/wiki/Pistazie) (Pistacia vera), [Macadamianuss](http://de.wikipedia.org/wiki/Macadamianuss) und Queenslandnuss (Macadamia ternifolia) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
9. [Sellerie](http://de.wikipedia.org/wiki/Sellerie) und Sellerieerzeugnisse
10. Senf und Senferzeugnisse
11. [Sesamsamen](http://de.wikipedia.org/wiki/Sesam) und Sesamsamenerzeugnisse
12. [Schwefeldioxid](http://de.wikipedia.org/wiki/Schwefeldioxid) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg·kg−1 oder 10 mg·l−1, als SO2 angegeben.
13. [Lupine](http://de.wikipedia.org/wiki/Lupine) (auch Wolfsbohne) und Lupineerzeugnisse
14. [Weichtiere](http://de.wikipedia.org/wiki/Weichtiere) (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse, wie z. B. Schnecken, Muscheln oder Austern

Die Verpflichtung zur Allergenkennzeichnung erstreckt sich umfassend auf alle vorgenannten allergenen Substanzen, **die Lebensmitteln als Zutat zugesetzt werden.**

**Risikobewertung von Gentechnisch veränderten Organismen (GVO) im Sektor Obst und Gemüse**

Weltweit wird an zahlreichen Obst- und Gemüsepflanzen gentechnisch geforscht. Zulassungen von GVO sind im Bereich von Obst- und Gemüsekulturen bisher jedoch selten und in der Menge gering.

Einen kommerziellen Anbau gibt es ausschließlich bei virusresistenter Papaya, die seit Jahren auf Hawaii angebaut werden (Zulassungen: USA, Kanada, China, Japan. Anbau aber nur in USA und China), gentechnisch veränderten Squash (ähnlich Zucchini) mit Anbau in USA und Kanada (nur regional genutzt), Alfalfa/ Luzerne (Kanada, USA) und Pappeln in China.

Es wird vermutet, dass bei Paprika (China), Tomaten (China) und Reis (Iran und mehrere asiatische Länder) ein Anbau stattfindet.

Die landwirtschaftliche Nutzung der Gentechnik konzentriert sich im Wesentlichen auf fünf Kulturarten: Sojabohnen, Mais, Baumwolle, Raps und Zuckerrüben.

Führende Anbauländer sind USA, Brasilien, Argentinien, Indien, Kanada und China.

Viele dieser Pflanzen werden als Futtermittel verwendet.

Bei anderen Kulturarten – z.B. Obst, Gemüse, Nüsse, Blumen - sind gentechnisch veränderte Varianten in der EU bisher nicht auf dem Markt. In Deutschland findet derzeit kein Anbau von gv-technisch veränderten Pflanzen statt. Die Anwendung gentechnischer Verfahren beschränkt sich hier ausschließlich auf die Forschung oder Pflanzenzüchtung.

Die Möglichkeit einer kommerzielle Nutzung wird regional für folgende Produkte mittel oder langfristig gesehen: Ananas (Nordamerika), Aubergine (Versuchsanbau in Bangladesch ab 2014; Nutzung Indien, Philippinen und Bangladesch), Bananen (Afrika), Kohl (Indien), Erdnuss (Indien), Gartenbohnen (Anbau voraussichtlich 2015/16 in Brasilien), Kuhbohne (Afrika), Cassava (Indonesien, Ostafrika) und Okra (Indien).

Eine Studie der University of California, USA (1), belegt, dass es bis heute wenige Bestrebungen gibt, gentechnisch veränderte Obst- und Gemüsesorten kommerziell zu nutzen. Eine Markteinführung ist aus wirtschaftlicher Sicht nicht attraktiv. Forschung und aufwändige Zulassungsverfahren, die alle gv-Pflanzen weltweit durchlaufen müssen, sind mit extrem hohen Kosten verbunden. Die schwer einschätzbare Verbraucherakzeptanz stellt ein zusätzliches Risiko dar.

**Maßnahmen des Unternehmens:**

1. Die in den EU-Mitgliedstaaten rechtswirksame Verordnung 1829/2003/EG für Lebensmittel- und Futtermittel, die aus GVO hergestellt werden, regelt die Anforderung an die Sicherheit und gesundheitliche Verträglichkeit der Produkte sowie die Kennzeichnung. Die Verordnung 1830/2003 regelt die Anforderungen an die Rückverfolgbarkeit von GVO-Produkten.
2. Der Branchenverband DFHV e.V. informiert regelmäßig über qualitätssicherungs-relevante Vorkommnisse und Maßnahmen; so auch im Bereich GVO.
3. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA veröffentlicht auf ihrer Webseite aktuelle Informationen zu Zulassungsanträgen, deren Status und Risikobewertung.  
   Diese können eingesehen werden, unter:

<http://www.efsa.europa.eu/en/gmo/gmoapplications.htm>

1. Die im Rahmen des Europäischen Schnellwarnsystems RASFF registrierten Einfuhren von in den Mitgliedstaaten nicht zugelassenen GVO werden veröffentlicht unter:

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/>

1. Zugelassene GV-Lebensmittel werden in ein öffentlich zugängliches Register eingetragen (EU Register of authorised GMOs European Commission):

<http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm>

1. Der aktuelle Stand von Forschungsprojekten und weltweiter Zulassungen kann in der Transgen-Datenbank eingesehen werden:

<http://www.transgen.de/datenbank/pflanzen/>.

1. Der Weltverband der Pflanzenschutzindustire (CropLife International) hat eine Datenbank über die weltweite Verbreitung der GV-Produkte freigeschaltet. Die Datenbank liefert einen Überblick, welche GV-Produkte in einzelnen Ländern angebaut oder importiert werden dürfen:

<http://www.biotradestatus.com/>

## Jamie K Miller & Kent J Bradford, The regulatory bottleneck for biotech specialty crops, Nature Biotechnology 28, 1012 - 1014 (2010), Published online: 13 October 2010

**Quelle: Deutscher Fruchthandelsverband Oktober 2014**

**Radioaktivität**

Es bestehen derzeit Risiken für verschiedene Pilze aus osteuropäischen Ländern (z. B. Pfifferlinge) und Lebensmittel, evtl. sogar Transportbehälter (verstrahlte Seecontainer), aus der Fukushima-Katastrophe.

Aktuell werden Prüfungen bei Fischwaren, Meeresfrüchten, Sushi, Teewaren und Kosmetikprodukte durch z. B. Verbraucherzentralen durchgeführt, siehe „Firmenreaktionen zur aktuellen radioaktiven Belastung“ (Verbraucherzentrale Hamburg v. 11.10.2011).

Vereinzelt treffen Meldungen aus Japan ein über kontaminiertes Fleisch, Milchprodukte und Produkte aus der lokalen Landwirtschaft. Diese Produkte werden aber nicht in Europa vermarktet.

In unserem Umfeld und bei unseren Produkten kann dies ausgeschlossen werden.

### Stufe 8 Festsetzen von kritischen Grenzwerten und

### Stufe 9 Errichtung eines Monitoring-Systems für jeden CCP

Für jeden CCP ist ein Grenzwert festzulegen. Die Überwachung der CCP ist so festzulegen, dass sie sich schnell durchführen lässt und einfach in den Handlungsablauf anzupassen ist. Die Festlegung der CCP und dazugehöriger Vorsorge-, Überwachungs- und Korrekturmaßnahmen erfolgt auf dem Formular HACCP-Analyse.

Die durchgeführte Überwachungsmaßnahme wird dokumentiert.

### Stufe 10 Ergreifen von Korrekturmaßnahmen für jeden CCP

Abweichungen, Reklamationen und Fehler werden durch den QMB dokumentiert und ausgewertet. Zusammen mit der Geschäftsführung werden dann die Korrekturmaßnahmen festgelegt.

Die Korrekturmaßnahmen werden in unserem Maßnahmenplan dokumentiert, geprüft und jährlich ausgewertet.

### Stufe 11 Anwendung von Verifizierungsverfahren

Die interne Überprüfung des HACCP-Systems erfolgt jährlich durch das HACCP-Team in Form des Protokolls zur Verifizierung.

Die externe Überprüfung erfolgt im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften durch die Überwachungsorgane. Des Weiteren erfolgen in regelmäßigen Abständen Betriebsbegehungen, bei denen der Gebäudezustand, Schädlingsbefall und Einhaltung der Vorschriften zur Personalhygiene überprüft werden.

Mindestens einmal jährlich wird die Risikoanalyse und die festgelegten Lenkungspunkte anhand des Warenflusses überprüft. Es wird geprüft ob die festgelegten Zeitabstände hierfür ausreichend sind oder Gefahren darauf hindeuten, dass eine Überprüfung häufiger stattfinden muss.

🡪Jedes Jahr am besten zu Beginn der Saison das HACCP-Konzept inclusive sämtlicher Vorlagen auf Aktualität und Vollständigkeit prüfen!

### Stufe 12 Erstellung einer Dokumentation

Anhand der HACCP-Analyse erfolgen die Gefahrenanalyse und die Risikobewertung.

Im Maßnahmenplan erfolgt die Dokumentation von erforderlichen und festgelegten Maßnahmen zur Überwachung der Gefahren bzw. des HACCP-Systems.

Die Übersicht der begleitenden Dokumente wird einmal jährlich vom HACCP-Team auf ihre Aktualität geprüft.

**Verantwortung**

Die Verantwortung für alle Bereich obliegt dem HACCP-Team.

Die Einhaltung der hygienischen Anforderungen gilt für jeden Mitarbeiter des Unternehmens, insbesondere allen Mitarbeitern, die direkt mit Ware (Lebensmittel) in Berührung kommen.

**Begleitende Dokumente**

Organigramm, Zuständigkeiten, HACCP-Gefahrenanalyse

Arbeitsanweisung Hygiene und Arbeitssicherheit

Arbeitsanweisung Glasbruch

Aushang Händereinigung

Aushang Personalhygiene

Checkliste Maßnahmenplan 20jj

Checkliste Maschinen 20jj

Checkliste Messmittel 20jj

Checkliste Schulungsplan 20jj

Checkliste Glaskataster 20jj\_mm

Checkliste Betriebsrundgang

Checkliste Reinigungsplan

Checkliste HACCP-Verifizierung 20jj

Temperaturprotokolle (Loggerdaten)

Konformitätserklärungen und Unbedenklichkeitsbescheinigungen (Verpackungen)

**Relevante Gesetze und Richtlinien in den jeweils geltenden Fassungen beinhalten:**

Codex Alimentarius,

EU-Hygienepaket vom 01.01.2006,

Verordnung (EG) Nr. 10/2011 über Kunststoffmaterialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen,

Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts,

Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmitteln,

Verordnung (EG) 543/2011 mit Durchführungsbestimmungen zur EG-VO 1234/2007 für Obst und Gemüse,

Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene,

Verordnung (EG) 1107/2009 Inverkehrbringen von Pflanzenschutzmitteln.

Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 Information der Verbraucher über Lebensmittel,

Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Sondervorschriften für bestimmte landwirtschaftliche Erzeugnisse,

Verordnung (EG) Nr. 1441/2007 über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel,

Verordnung (EG) Nr. 1580/2007 Allgemeine und spezielle Vermarktungsnormen Obst und Gemüse,

Verordnung (EG) 1829/2003 über gentechnisch veränderte Lebens- und Futtermittel,

Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 über Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von genetisch veränderten Organismen,

Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 zur Festsetzung der Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln,

Verordnung (EG) 1924/2006 über nährwert- und gesundheitsbezogene Angaben über Lebensmittel.

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, (…), mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,

Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen,

Verordnung (EG) 2073/2005 Verordnung über mikrobiologische Kriterien für Lebensmittel,

Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgstV),

Eichgesetz (EichG),

Fertigpackungsverordnung (FPVO),

Infektionsschutzgesetz (IFSG),

Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB),

Loskennzeichnungsverordnung (LKV),

Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV),

Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV),

Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV),

Rückstands-Höchstmengenverordnung (RHmV),

Empfehlungen der DGHM (Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie) betreffend die mikrobiologischen Grenzwerte bis zum Ende des MHD der Produkte.

Alle Vorschriften werden in der jeweils aktuell gültigen Fassung eingehalten.

Zu finden auf: [http://eur-lex.europa.eu](http://eur-lex.europa.eu/) und [http://www.gesetze-im-internet.de](http://www.gesetze-im-internet.de/)

<http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp>

**Haftungsausschluss**

Rechtliche Texte wurden vereinfacht und zum leichteren Verständnis gekürzt.

Alle Aussagen, Mitteilungen und Informationen stellen in keiner Weise eine Rechtsberatung dar.

Sie sind nicht geeignet eine anwaltliche Beratung im Einzelfall zu ersetzen.

Die Inhalte wurden mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt.

Der Anbieter übernimmt jedoch keine Gewähr für die Richtigkeit,

Vollständigkeit und Aktualität der bereitgestellten Inhalte.

Die Nutzung der Inhalte erfolgt auf eigene Gefahr des Nutzers.

Die Informationen im HACCP-Konzept sind:

* genereller Natur und nicht dafür gedacht, auf die besonderen Umstände einer bestimmten Person oder Körperschaft einzugehen,
* nicht unbedingt umfassend oder vollständig,
* manchmal mit Links zu anderen Internetseiten versehen. Das bedeutet jedoch nicht, dass wir uns mit dem Inhalt dieser Internetseiten einverstanden erklären oder eine wie immer geartete Haftung für diese Seiten übernehmen.

Unser Ziel und unsere Pflicht ist es, diese Informationen zeitgemäß und korrekt zu gestalten.

Wenn uns Fehler gemeldet werden, wollen wir versuchen, sie zu korrigieren.

Außerdem sind wir bestrebt, Störungen aufgrund von inhaltlichen Fehlern auf ein Mindestmaß zu reduzieren.

Wir lehnen jede Haftung im Zusammenhang mit Problemen ab, die infolge der Nutzung des HACCP-Konzepts auftreten.

JF Projektbetreuung

Jürgen Friedrich

Einsiedelweg 3a

77815 Bühl

Tel. 07223 / 951550

**Anmerkung des VSSE:**

Die kostenfreie Nutzung ist lediglich VSSE-Mitgliedern gestattet.  
Nichtmitglieder ist die Nutzung erlaubt, wenn Sie einmalig 120 € zahlen und die Genehmigung des VSSE vorliegt.