

Der tödliche Hartberger Käse muss nicht sein

22.02.2010, 17:13 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: *easyhaccp*



Abschreckendes Beispiel gesehen in einem renommierten Großmarkt

Das letzte der zahlreichen aufsehenerregenden Ereignisse war der "Tödliche Hartberger Käse" (Quelle: derStandard.at vom 16.02.10 in Panorama-Umwelt-Bakterien "Hartberger Käse: Staatsanwaltschaft ermittelt"). Hier zeigt sich, dass eine gelebte Hygiene der Mitarbeiter unabdingbar ist. Viele Unternehmen setzen bereits Protokollierung der einzelnen Produktionsschritte ein, jedoch ist sie oftmals lückenhaft und die Mitarbeiter sehen es als lästige Pflicht. Oft werden Dokumente gegengezeichnet, ohne den Hintergrund und die Auswirkung bei "schlampiger Umsetzung" zu verstehen. Deshalb erwartet die Lebensmittelaufsicht auch, dass das Hygienemanagement direkt vom Produktionsleiter erstellt und mit seinen Mitarbeitern gemeinsam umgesetzt wird. Eine fundierte Schulung in den verschiedenen Bereichen, die HACCP umfassen, sind mühsam, aber notwendig. Dies setzt voraus, dass der Produktionsleiter selbst die Kenntnisse besitzt bzw. diese griffbereit und verfügbar hat.

Es gibt mehrere Möglichkeiten der Herangehensweise:

1. Ausbildung zum Hygienemanager

Diese ist zeitintensiv und kostet je nach Anbieter um die 1500 Euro. Das Know-How ist in einer Person gebündelt und muss noch zu Papier gebracht werden, d.h. eine Umsetzung eines durchgängigen HACCP Konzeptes ist nach Betriebsgröße erst nach 6 Monaten möglich.

2. Hinzuziehen eines Hygieneberaters oder Hygieneinstitutes

Arbeiten diese professionell und mit den richtigen Werkzeugen, kann dies die richtige Wahl sein. Unter anderem setzen diese Softwaresysteme wie die easyhaccp Software oder SAP-Systeme ein. Wenn zur Implementierung eine fundierte Schulung mit einhergeht, ist dies sicherlich eine optimale Lösung, jedoch darf der Auftraggeber auch dementsprechend tief in die Tasche greifen.

3. Einsatz von professioneller Software

Hiervon gibt es leider nicht zuviel, die auch für kleine Unternehmensgrößen erschwinglich sind. Die easyhaccp Software (www.easyhaccp.eu) füllt diese Lücke, denn hiermit haben Unternehmen ein Werkzeug zur Hand, mit dem die

Verantwortlichen fachlich wachsen und "in 35 min. ein Hygienekonzept erstellen, das die Mindestanforderung an eine HACCP Dokumentation stellt." (Gustaf Eckl vom Diakonissenkrankenhaus Salzburg) Die Software umfasst alle Bereiche die nötig sind um die Dokumentation zu erstellen (Reinigungs-, Desinfektions-, Wartungspläne, CCP Fließdiagramme, Schädlingsbekämpfung, Warenlieferungsprotokolle u.v.m.) Zusätzliches enthält easyhaccp das wichtige Modul "Personalschulung":

Über 180 verschiedene praxisorientierte, verständlich aufbereitete Themen rund um GHP und HACCP, die der eigenen Ausbildung dienen und die Schulung der Mitarbeiter vereinfacht und gezielt vorantreiben lässt.

"Viele Personen haben noch die Scheu, computergestützt zu arbeiten. Bei der Umsetzung von HACCP ist es aber fast unmöglich, darauf zu verzichten.", sagt Wilfried Kopetzky, Hygieneberater und Chefentwickler der easyhaccp.

Deshalb kann im Zweifelsfall ein Dienstleistungspaket, dass hilft die ersten Hürden zu nehmen, hinzugenommen werden oder greift noch zusätzlich auf einen der Hygieneberater oder Institute zurück, die als Partner der easyhaccp fungieren.

"Das erste praxisnahe Werkzeug, dass wirklich hilft, HACCP kostengünstig und effektiv umzusetzen", Alfred Dutzler von der Lebensmittelaufsicht Kärnten.

Portrait

Kopetzky & Moritz OG ist Ihr Chemiepartner für direkte und maßgeschneiderte Systemlösungen im Reinigungs- und Hygienesektor.

Unsere Produktsysteme helfen, Hygienegefahren zu beherrschen und möglichst einfach in den Griff zu bekommen. Unser höchster Anspruch sind zufriedene Kunden. Wir bemühen uns Ihnen zuzuhorchen und freuen uns darauf, maßgeschneiderte Leistungen und Produkte zu liefern.

Näheres unter www.profihygiene.com

News-ID: 400456 • Views: 1308 (Stand: 20.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/400456/Der-toedliche-Hartberger-Kaese-muss-nicht-sein.html>