

Lebensmittelhygiene

Die neue EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene regelt seit Januar 2006 die Hygienegesetzgebung in Deutschland. Lebensmittelverarbeitende Betriebe sind seitdem verpflichtet, sowohl ein wirkungsvolles Hygiene-Management zu betreiben, als auch die durchgeführten Eigenkontrollen nachprüfbar zu dokumentieren.

Lebensmittelhygiene und der Schutz vor Kontamination

Die EU-Hygieneverordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel I besagt, dass die Betriebsstätten in den Lebensmittel behandelt oder mit ihnen umgegangen wird, sauber und instand gehalten werden müssen. Das umfasst eine gute Lebensmittelhygiene, einschließlich des Schutzes vor Kontamination.

Hierbei ist insbesondere die Schädlingsbekämpfung gefragt.

Wir erstellen ein detailliertes und umfassendes Stärken- und Schwächenprofil durch eine Betriebsbegehung. Je nach Bedarf analysieren wir folgende Betriebsbereiche:

- Außengelände
- Warenannahme
- Lagerung
- Vorbereitung
- Garküche
- Speiseverteilung
- Theken
- Spülbereich
- Entsorgungsbereich
- Toiletten und Sozialräume
- Personal

Hygieneschulung der Mitarbeiter

Die EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und das Infektionsschutzgesetz verlangen die Schulung der Mitarbeiter in Sachen Lebensmittelhygiene und Hygienearbeiten. Das Infektionsschutzgesetz schreibt vor, dass jeder Mitarbeiter einmal jährlich über die Risiken ansteckender Krankheiten geschult wird.

Für qualifizierte und praxisnahe Schulung ihrer Mitarbeiter empfehlen wir unseren Kooperationspartner



in Köln. Die Firma delphi hat bereits über 15 000 Mitarbeiter aus Gastronomie, Lebensmittelhandwerk und Lebensmittelindustrie geschult.

Zusätzlich zur Mitarbeiterschulung werden angeboten:

- Schulungen für Fach- und Führungskräfte
- HACCP-Schulungen
- Schulungen für Hygienebeauftragte
- Begleitung eines betrieblichen Hygienemanagementsystems

HACCP Konzept und Dokumentation

Die Firma delphi Lebensmittelsicherheit bietet neben den Schulungen die Analyse der bestehenden Hygienesicherungsmaßnahmen und erarbeitet gemeinsam mit Ihnen ein Konzept, das die gesamte Betriebshygiene auf ein solides Fundament stellt. Dabei berücksichtigen sie sämtliche hygiene relevanten Aspekte, den baulichen Zustand, sowie Reinigung und Desinfektion. Damit erreichen Sie eine höhere Akzeptanz Ihres Hygienesystems und mehr Sicherheit bei der gesetzlich festgeschriebenen Produkthaftung.

Freiwillige Hygienekontrolle

Die Überprüfung des Eigenkontrollsystems, der Personal- und Betriebshygiene erfolgt nach Absprache mit Ihnen und besteht aus einer Betriebsbegehung und dem Einblick in Ihre Dokumentation. Die Häufigkeit unserer Besuche ist auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Durch eine regelmäßige Begleitung wird sichergestellt, dass Ihr Eigenkontrollsystem in der Praxis auch wirklich funktioniert. Auf Wunsch werden mikrobiologische

Untersuchungen vorgenommen. Dazu gehören Tupferproben, Lebensmittelproben bis hin zur Überprüfung Ihres Trinkwassers auf Legionellen.

Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Termin zur Kontaktaufnahme über unser Büro unter der Tel.-Nr.: 0212 - 23 200 - 0 oder [Kontakt](#). Gerne auch direkt an:
delphi Lebensmittelsicherheit GmbH, Eupener Straße 150, 50933 Köln,
Tel.-Nr.: 0221 - 91 300 74 oder Fax: 0221 - 91 300 78, www.delphi-online.de

RATTEX © GmbH
Geschäftsführer Rainer Bartels

Tel.: 0212 - 23 200 - 0
Fax.: 0212 - 23 200 - 20

Weyerstrasse 101
42697 Solingen

Ust-ID Nr.: DE 120955915

E-Mail: kontakt@rattex.biz

Handelsregister Solingen
Sitz der Gesellschaft
Gerichtsstand und Erfüllungsort

HRB 3340
Solingen
Solingen

Freistellungsbescheinigung / Sicherheits-Nr.:

00140012
