

HACCP-Konzept – Beratung und Implementierung bei einem Lohnhersteller aus dem Bereich der thermischen Bearbeitung



1. Aufgabe

Ein Lohnhersteller für Kunden, die überwiegend aus der chemischen Industrie stammen, bietet nun auch einen Teil der Anlagen zur thermischen Bearbeitung von Substanzen für die lebensmittelverarbeitende Industrie an. Dazu muss nicht nur ein Basishygienekonzept entworfen und installiert, sondern auch ein HACCP-Konzept implementiert werden.

2. Ziel

Ziel war es, das Unternehmen soweit zu beraten und vorzubereiten, dass eine Implementierung eines HACCP-Konzeptes erfolgen konnte. Neben der Aufstellung und Installierung einer Basishygiene sollten alle notwendigen Maßnahmen, die für eine spätere Implementierung und Zertifizierung (auch im Hinblick auf IFS-Standards) eines HACCP-Konzeptes notwendig sind, benannt und eingeleitet werden.

HACCP-Konzept – Beratung und Implementierung bei einem Lohnhersteller aus dem Bereich der thermischen Bearbeitung



3. Methodik

- ◆ Nach erfolgter Umrüstung und Sanierung des Bereiches, der für die Verarbeitung von Lebensmitteln gedacht ist, erfolgte eine erneute Bestandsaufnahme der Räumlichkeiten und der Anlage.
- ◆ Erstellung von Transportwegen und Materialfluss.
- ◆ Erarbeitung geeigneter Maßnahmen zur Umsetzung der hygienischen Grundanforderungen.
- ◆ Darstellung des Herstellungsverfahrens mit Angabe der Prozessstufen, abhängig von dem herzustellenden Produkt.
- ◆ Erarbeitung von Standardverfahrensanweisungen und Anzeigen möglicher Gefahrenstellen.
- ◆ Erstellen eines Hygieneplans (Reinigung und Desinfektion).
- ◆ Abschätzung mikrobiologischer und allergener Risiken (Kreuzkontaminationen usw.) sowie Erarbeitung geeigneter Maßnahmen.
- ◆ Zusammenstellung sämtlicher Unterlagen.

4. Ergebnis

Das Unternehmen hat alle notwendigen Unterlagen und Informationen sowie vorbereitende Formulare, etc. zur schnellen Implementierung eines HACCP-Konzeptes erhalten.