

HACCP für Praktiker: Lebensmittelhygiene in der Gastronomie

Utl.: Neues WIFI-Arbeitshandbuch präsentiert =

Wien (PWK) - "Küchenhygiene leicht gemacht, Hotel und Gastgewerbe" lautet der Titel eines neuen, vom WIFI Österreich herausgegebenen Arbeitshandbuches. Ziel dieser Unterlage ist es, den heimischen Unternehmerinnen und Unternehmern im Hotel- und Gastgewerbe bei der Umsetzung der neuen Lebensmittelhygieneverordnung zu helfen. ****

Wie bereits berichtet, tritt am 1. März 1999 in Österreich die Lebensmittelhygieneverordnung in Kraft, mit der die EU-Richtlinie 93/43 EWG umgesetzt wird. In jedem Betrieb muß eine interne Eigenkontrolle nach den Grundsätzen des "HACCP" ("Hazard Analysis Critical Control Points") eingerichtet werden. Inhaber oder Geschäftsführer haben die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte im Arbeitsablauf festzustellen und dafür Sorge zu tragen, daß angemessene Sicherheitsmaßnahmen festgelegt, eingehalten und überprüft werden.

Folgende Grundsätze des HACCP-Systems sind anzuwenden:
Risikoanalyse,

Identifizierung gefährlicher Punkte, Festlegung, ob diese Punkte kritische Kontrollpunkte darstellen, Prüf- und Überwachungsverfahren für die kritischen Kontrollpunkte sowie Überprüfung des Systems in regelmäßigen Abständen und bei Änderungen im Betriebsablauf.

Eine zusätzliche Neuerung stellt die Verpflichtung zur Durchführung von Mitarbeiterhygieneschulungen dar. Mitarbeiter, die mit offenen Lebensmitteln umgehen, müssen geschult werden, um ein höchstmögliches Maß an Sauberkeit und Sicherheit im Verarbeitungsprozeß gewährleisten zu können.

Durch die bereits jetzt schon umfangreichen Verpflichtungen im Lebensmittelgesetz 75 wird ein Betrieb, der schon bisher eine gute Hygienepaxis gelebt hat, keine großen Schwierigkeiten bei der Erweiterung seines Hygienekontrollsystems haben. Generell sollte man die neue Vorschrift nicht nur als lästige bürokratische Verpflichtung sehen, sondern auch als Chance, sich mit der Hygiene im eigenen Betrieb neu auseinanderzusetzen.

Um alle Unternehmer bei dieser Aufgabe zu unterstützen, hat das WIFI Österreich gemeinsam mit Unternehmern, Hygieneexperten und den gastgewerblichen Fachverbänden ein Arbeitshandbuch entwickelt, das die wichtigsten Aufgaben erläutert. Die Checklisten werden in Papierform und auch auf Diskette mitgeliefert. Zu bestellen ist dieses WIFI-Arbeitsbuch inkl. Diskette zum Preis von 180 Schilling (inkl. MwSt.) für Wirtschaftskammer-Mitglieder bzw. 360 Schilling (inkl. MwSt.) beim Mitgliederservice der Wirtschaftskammer Österreich (Wiedner Hauptstraße 63, 1045 Wien, Tel.: 01/501 05 DW 5050, Fax: 01/502 06 DW 236, e-mail: mservice@wkoe.wk.or.at).

(Schluß) hp

Rückfragehinweis: WIFI, Beratungsdienst Tourismus

Mag. Christian Dörfler

Tel. 501 05 DW 3031

*** OTS-ORIGINALTEXT UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER

VERANTWORTUNG DES AUSENDERS ***

OTS0045 1998-11-27/09:22

270922 Nov 98

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_19981127_OTS0045