

Hygiene und HACCP in Bäckereibetrieben

DER LEBENSMITTELUNTERNEHMER IST LETZTENDLICH VERANTWORTLICH DAFÜR, DASS PRODUKTE DES BETRIEBES UNTER HYGIENISCHEN BEDINGUNGEN ERZEUGT WERDEN UND FÜR DEN VERBRAUCHER SICHER SIND. WIE EINE UMSETZUNG ZU GEWÄHRLEISTEN IST, BESCHREIBT DIE QUANT GMBH AUS FULDA.



Zusätzliche Informationen zu Themen rund um Hygiene und Qualitätssicherung finden Sie unter: www.backwelt.de/hygiene-qualitaetssicherung.html



© Lucky Dragon - Fotolia.com

+ Die einschlägigen Rechtsvorschriften verpflichten zur Durchführung von Verfahren, die auf den Grundsätzen des HACCP basieren. Durch die Anwendung von HACCP-Grundsätzen werden Prozesse so analysiert, dass Fehler vermieden werden, sichere Prozesse entstehen und eine optimale Hygiene herrscht. Ein individuell eingerichtetes und praxisorientiertes Eigenkontrollsystem führt bei optimaler Umsetzung zu sicheren und strukturierten Prozessen. Doch das Eigenkontrollsystem ist nur wirkungsvoll, wenn es handhabbar ist und gelebt werden kann. Das heißt, dass Aufzeichnungen und Dokumentation sinnvoll und praxistauglich gestaltet sein sollten. Nur wenn Dokumente verständlich und eindeutig sind, werden diese auch von den Mitarbeitern entsprechend benutzt und geführt. Eine Nachvollziehbarkeit für den Umsetzenden ist oberstes Gebot.

Durch Seminare und Training on the job sollten die Mitarbeiter an ihre Pflichten im Eigenkontrollsystem herangeführt werden. Jeder sollte wissen, was die eigenen Aufgaben sind. Verantwortlichkeiten sind eindeutig festzulegen, damit eine dauerhafte Umsetzung gewährleistet ist. Das

Einführen von Arbeitsanweisungen und Arbeitsstrukturen schafft Klarheit und Struktur.

Was sind die Basisanforderungen?

Wenn von Hygiene in Betrieben gesprochen wird, sind damit in der Regel die Bereiche Produkthygiene, Umfeldhygiene und Maschinenhygiene gemeint. In diesem Zusammenhang ist es wichtig festzulegen, was der Maßstab ist und wie der hygienische Standard aufrechterhalten wird. Dazu gehört die richtige Anwendung von Reinigungsmitteln, die Art und Weise der Reinigung und die richtige Einschätzung, wann der hygienische Standard erreicht ist. Eine strukturierte Arbeitsweise und eine ordentliche Dokumentation bringen zusätzlich Sicherheit im Arbeitsalltag.

Neben den Reinigungsarbeiten gehört auch die Schädlingsprophylaxe zu den wichtigen Bausteinen einer wirkungsvollen Basishygiene im Betrieb. Auf den Betrieb abgestimmte Monitoringsysteme zeigen, wie der aktuelle Schädlingsstatus einzuschätzen ist und ob Bekämpfungsmaßnahmen einzuleiten sind, um eine nachteilige Beeinflussung der Produkte zu

Debakel um Müller-Brot

Am 30. Januar 2012 musste die Müller-Brot GmbH, Neufahrn, die Produktion wegen schwerer hygienischer Mängel vollständig stoppen. Kontrolleure hatten hygienische Probleme und eine Schädlingsproblematik festgestellt sowie bauliche Mängel beanstandet. Durch die Zusammenarbeit mit anderen Bäckereien wurde versucht, den Produktionsausfall in Neufahrn abzufedern und die Kunden und Verkaufsstellen mit Backwaren zu beliefern. Verschiedene Medien berichteten ausführlich über Schmutz und Schädlinge oder auch über wirtschaftliche Probleme von Müller-Brot. Nutzer von sozialen Netzwerken wie Facebook beschwerten sich und warfen der Bäckerei vor, kritische Einträge gelöscht zu haben. Die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) bestätigte, dass seit Wochen Verhandlungen über einen weiteren Stellenabbau bei der Bäckerei laufen.

Der Discounter Lidl und andere Großkunden beziehen seit Anfang Februar keine Backwaren der Müller-Brot mehr und auch die Kunden in den Filialen der Bäckerei sind verunsichert. Viele Pächter von Verkaufsstellen bangen um ihre Existenz und berichten von Umsatzeinbußen von bis zu 75 %. Zudem bestätigte die Deutsche

Landwirtschaftsgesellschaft e.V. (DLG), Frankfurt am Main, gegenüber der Süddeutschen Zeitung, dass Müller-Brot nicht mehr mit dem Gütesiegel der DLG werben darf. Bei Müller-Brot gab es dann offenbar die ersten personellen Konsequenzen. So soll Jürgen Kluge, Geschäftsführer der Produktion, Anfang Februar seines Amtes enthoben worden sein.

Am 16. Februar 2012 stellt das Unternehmen einen Insolvenzantrag. Der Umsatzeinbruch hat die Geschäftsführung der Bäckerei gezwungen, einen Insolvenzantrag zu stellen. Zum vorläufigen Insolvenzverwalter wurde Rechtsanwalt Dr. Hubert Ampferl von der Kanzlei Dr. Beck & Partner, München, bestellt. Scharfe Kritik an dem Vorgehen der Bäckerei kam von Seiten der NGG. Mustafa Öz von der NGG erklärte gegenüber dem BR: „Die Beschäftigten durch Lug und Trug in Sicherheit wiegen und parallel das Insolvenzverfahren betreiben. Das ist wirklich das Letzte.“ Die NGG hat den Verdacht, dass der Müller-Brot-Geschäftsführer Klaus Ostendorf versuche, sich durch die Insolvenz kostengünstig der Mehrheit der Beschäftigten und seiner Betriebsschulden zu entledigen. Betroffen sind rund 1.300 Beschäftigte. +++

verhindern. Eine regelmäßige Kontrolle inklusive Trendanalysen ist hier unverzichtbar.

Weitere Gefahrenpunkte, wie Personalhygiene, Fremdkörper und Kontaminationen, sollten über das Eigenkontrollsystem erfasst und bewertet werden. Das Einführen von Präventivmaßnahmen sollte das Eintreten der Gefahren verhindern. Das Risiko, Schiffbruch zu erleiden, wird minimiert.

Das aktuelle Gerichtsurteil des Europäischen Gerichtshofes zu Hygieneanforderungen zeigt, dass es durchaus möglich ist, auch unter suboptimalen Bedingungen sichere Produkte nach Sicht des Gesetzes zu erzeugen. Entscheidend ist jedoch

nach Ansicht des Gerichtshofes, dass der Herstellungsprozess beherrscht wird und in einem wirkungsvollen HACCP- bzw. Eigenkontrollsystem beschrieben ist.

Die genaue Ausführung des Gerichtsurteils in der Rechtssache C-382/10 zu den aktuellen Hygieneanforderungen vom 06.10.2011 können Sie auch unter folgendem Link abrufen: <http://eur-lex.europa.eu>.

Durch Betrachtung des Betriebes unter Hygiene- und HACCP-Gesichtspunkten, eine objektive Bewertung und eingeführte Präventivmaßnahmen kann die Existenz und der Fortbestand gesichert werden. +++

ANZEIGE

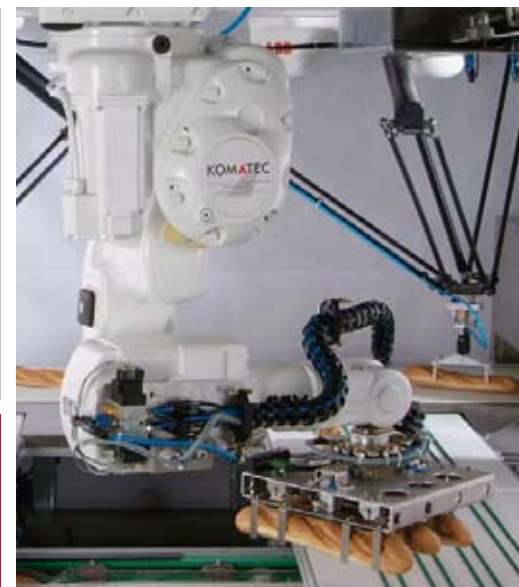
KOMATEC

2012
iba
München
16.-21.9.
www.iba.de

Sie finden uns in
HALLE 1, STAND A1.155

Automatisierung von Backlinien mit flexiblen Roboterlösungen:

- ▶ **Lagersysteme** für Verbände, Deckel & Backbleche
- ▶ **Hygienische Edelstahlförderertechnik**
- ▶ **Roboter** zum Schneiden, Dekorieren, Ofenbeschickung & Verpacken
- ▶ **Korb- und Kartonpacker** für Frisch- oder TK-Backwaren
- ▶ **Palettieranlagen** für Körbe, Steigen oder Kartons



Komatec Maschinenbau GmbH

Schlehenweg 4
67677 Enkenbach-Alsenborn

Tel. +49 (0) 6303/9227-0
Fax +49 (0) 6303/9227-50
www.komatec.de
info@komatec.de



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.