

Die beste Hygiene im Lebensmittelbetrieb

Sinnvolle Investition in Ihren Betrieb: Lassen Sie sich und Ihre Mitarbeiter zum Hygienemanager ausbilden. Die Top-Coaches der LMAk stehen bereit ...



Hygiene steht bei Lebensmitteln im Fokus. © Shutterstock

Immer wieder wird in den Nachrichten oder sozialen Medien von verunreinigten Lebensmitteln berichtet und gewarnt, die in Verkehr gebracht werden. Heutzutage verbreiten sich solche Nachrichten äußerst schnell und können rufschädigende Folgen für die Betriebe haben. Und natürlich können „nicht-einwandfreie“ Lebensmittel auch ein großes, hygienisches Risiko für die Konsument:innen mit sich bringen – Lebensmittelproduzent:innen tragen die Verantwortung für ihre

produzierten Lebensmittel. Es ist nicht immer leicht, daher gilt es – ohne Wenn und Aber – vor, während und auch nach der Produktion von Lebensmitteln einiges zu beachten, um solchen gefährlichen Risiken entgegenzuwirken.

Sicherheit im Fokus

Wichtig ist, dass die einzelnen Prozesse im Lebensmittelbetrieb genau unter die Lupe genommen werden und ein professionelles Risikomanagement betrieben wird. Vor allem ist es wichtig, das HACCP-Verfahren von der Pike auf zu verstehen und richtig anzuwenden. Die Sicherheit der Lebensmittel und die Gesundheit der Konsument:innen stehen dabei ganz klar im Fokus.

Einfache Maßnahmen sind beispielsweise die Verwendung von unterschiedlichen Schneidebrettern für unterschiedliche Gruppen von Lebensmitteln, eine regelmäßige Temperaturmessung von sensiblen Lebensmitteln sowie die richtige Lagerung der Rohstoffe und Endprodukte. Gefahren können schon bei Übernahme der Waren und Rohstoffen lauern, aber auch bei der Verarbeitung in Produkte gebracht werden. Vor allem spielt auch die Hygiene des Personals eine wichtige Rolle, deshalb ist es wichtig, dass die Mitarbeiter:innen in puncto Personalhygiene regelmäßig und gut geschult werden.

Aus- und Weiterbildung vom Feinsten

Als Betriebsleiter:in ist es wichtig, die potenziellen Gefahren im Betrieb zu erkennen, rechtzeitig vorzusorgen und zügig zu handeln. Wir als **Lebensmittelakademie** sind selbstverständlich sehr darauf bedacht, dass unsere Betriebe dahingehend die besten Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten bekommen. Wir bieten daher nicht nur Kurse rund um die Themen „behördliche Kontrollen und Hygiene“ und „Gute Hygienepaxis & HACCP“ an, sondern auch eine Ausbildung zum/zur Hygienemanager:in im Lebensmittelbereich (Kursstart: 19.9.2022, Voranmeldung jederzeit möglich). Wenn Sie Hilfe

direkt an Ihrem Betrieb brauchen, dann gibt es außerdem die Möglichkeit eines betriebsinternen Coachings.

Die nächsten Termine

- **26. 4., online**
Food Fraud versus Food Defense - Lebensmittelbetrug vs. Produktschutz von Lebensmitteln
„Wie schütze ich mein Unternehmen vor bewusstem Betrug bzw. bewusster Manipulation?“
Trainer: Ing. Clemens Meissl, BA MA
Alle Infos und Anmeldung unter www.LMAkademie.at
-
- **27. 4., online**
Arbeitsrecht kompakt: Dienstvertrag, Arbeitszeitgestaltung, Aufzeichnungspflicht & Aktuelles
„Wegweiser für ArbeitgeberInnen durch den Paragrafendschubengel!“
Coach: Mag. Walter Bayerl
Alle Infos und Anmeldung unter www.LMAkademie.at
- **3. 5., online**
Verkaufstraining: Denn was man gern macht, macht man gut!
„Wir erarbeiten Ihre persönlichen Stärken für einen selbstbewussten und freudvollen Verkauf“
Coach: Pamela Mensing
Alle Infos und Anmeldung unter www.LMAkademie.at
- **2. 6., online**
Gute Hygienepaxis und HACCP für den Lebensmittelbereich
Rechtlich verpflichtende Hygieneschulung gemäß EU-VO Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene!
Coach: Helmut Lechner
Alle Infos und Anmeldung unter www.LMAkademie.at

Nähere Informationen erhalten unter [www. LMAkademie.at](http://www.LMAkademie.at), per Mail an LM-Akademie@wko.at oder direkt bei 05 90 900/3634.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at