

## 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 Lebensmittel-  
betrug 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](http://www.LMAkademie.at)
- 
- 27. 4., online  
Arbeitsrecht kompakt: Dienstvertrag,  
Arbeitszeitgestaltung, Aufzeichnungspflicht &  
Aktuelles  
Wegweiser für ArbeitgeberInnen durch den  
Paragrafendschungel!  
Coach: Mag. Walter Bayerl  
Alle Infos und Anmeldung unter [www.LMAkademie.at](http://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](http://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](http://www.LMAkademie.at)

Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)