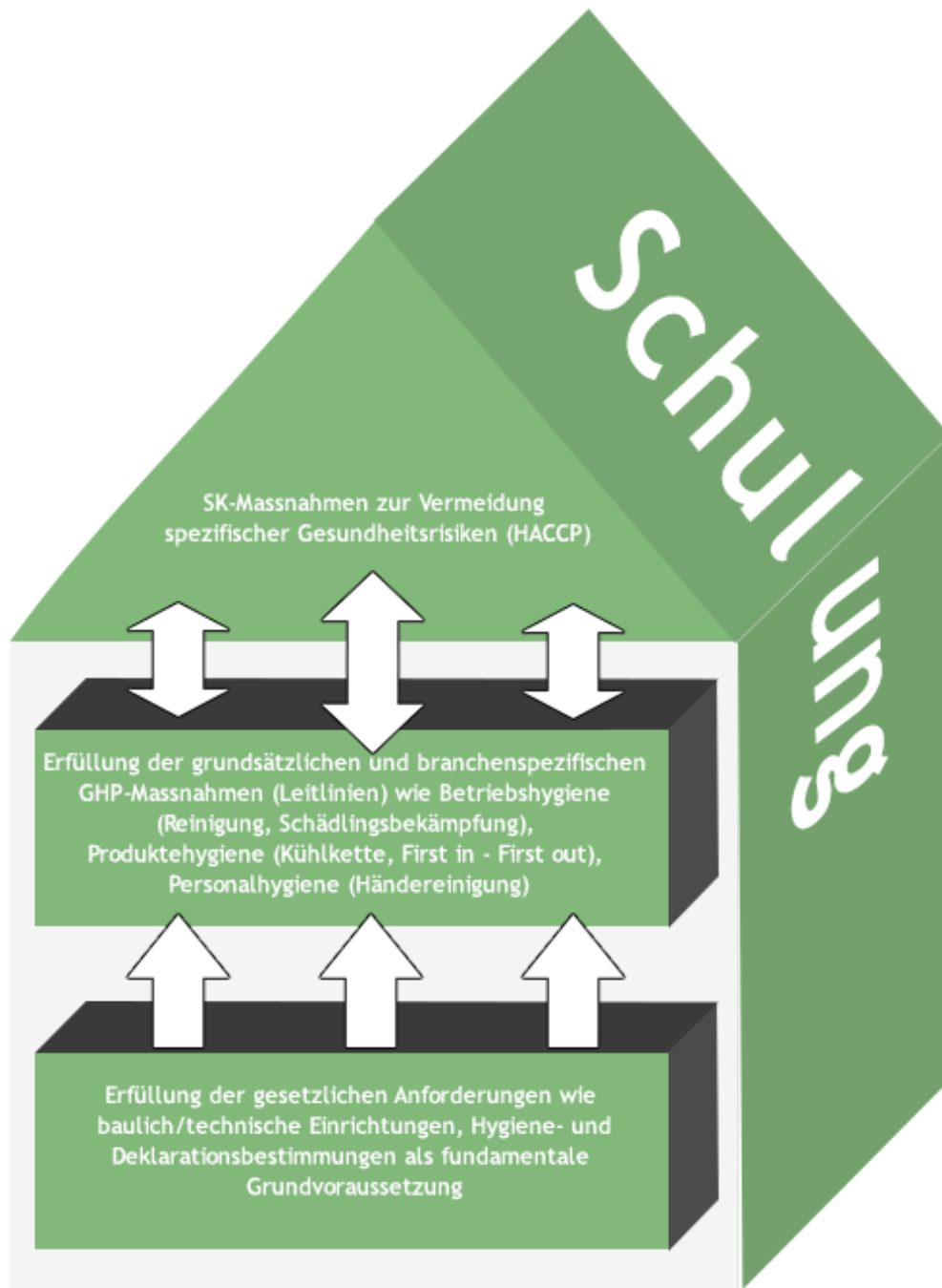


# „Hygienehaus“



Das „Hygienehaus“ gibt modellhaft das chronologische Vorgehen und die Bestandteile für ein gesamthafes Hygienekonzept wieder.

Das Fundament beinhaltet die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen wie räumlich-technische Ausstattung, Hygiene- und Kennzeichnungsvorschriften. Daher ist zuerst eine betriebliche Gegenüberstellung mit den rechtlichen Vorgaben durchzuführen.

Im „Hygienehaus“ wird bildhaft dargestellt, dass nur in einem tadellosen Umfeld und einer angewandten „Guten Herstellungspraxis (GHP)“ eine wirksame Selbstkontrolle möglich ist. So nützt zum Beispiel die beste Reinigungsanleitung wenig, wenn der Bodenbelag defekt ist.

Das Dach des Hauses bilden die produkt-/prozessspezifischen Massnahmen zur Vermeidung von Gesundheitsrisiken für den Konsumenten nach den Prinzipien des HACCP-Konzeptes. Daher ohne Wände kein Dach und ohne Fundament kein Wände!

Grundsätzlich gilt wie mehr die GHP im Betrieb umgesetzt ist desto geringer das Gefahrenpotential und dementsprechend reduzieren sich die betriebseigenen HACCP-Massnahmen.

HACCP ist zum Schlagwort geworden. Durch die Konzentration auf HACCP wird die „GHP“ oft unterbewertet. Nach einschlägiger Literatur und meiner eigenen Erfahrung trägt die GHP überwiegend zur Lebensmittelsicherheit bei. Was nützt z.B. das beste HACCP-System, wenn sich ein Mitarbeiter nach dem Toilettenbesuch gemäss „GHP“ nicht oder nicht gründlich die Hände wäscht?

Weil der Mensch das schwächste Glied in der Hygiene-Kette ist, sind gut ausgebildete und geschulte Mitarbeiter entscheidend.

Die Selbstkontrolle ist ein präventives System und beinhaltet im Kern zwei Schlüsselaktivitäten:

„Vorausschauen was passieren könnte“

„Verhindern, dass es tatsächlich passiert“

Ziel der Selbstkontrolle sind einwandfreie Lebensmittel und nicht Papierberge nach dem Prinzip „so einfach wie möglich aber nicht einfacher“.