

Pressemitteilung

Erding, den 24. März 2011

## **Ist Lebensmittelhygiene für Sie ein Thema?**

Die Verantwortung und auch Nachweispflicht der Lebensmittelhygiene bei der Speisenherstellung liegt grundsätzlich beim Betreiber. Umso wichtiger sind auch für die Einrichtungen der Sozialwirtschaft passgenaue Eigenkontrollsysteme für den Küchenbereich.

Hintergrund: Seit 1998 fordert die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) ein Eigenkontrollsystem, das auf den Grundsätzen des H.A.C.C.P Konzeptes beruht. Die Umsetzungspflicht gilt für alle Betriebe und Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, verarbeitet oder an Dritte weitergegeben werden. Das bedeutet, dass jeder Betreiber – und nicht wie früher die staatliche Überwachungsbehörde – nachweisen muss, dass beim Umgang mit Lebensmitteln die größtmögliche Sorgfalt berücksichtigt wurde. Entsprechend geregelte Prozesse und eine fachliche Umsetzung der Erkenntnisse der Lebensmittelhygiene sollen gewährleisten, dass eine gesundheitliche Gefährdung des Verpflegungsteilnehmers ausgeschlossen ist. einer entsprechenden Gefahrenanalyse, diversen Nachweisdokumentationen ist der Betreiber auch verpflichtet, betriebseigene Kontrollen, sowie entsprechende Schulungsmaßnahmen durchzuführen.

Konsequenz: Einrichtungsleitungen und Geschäftsführer stationären und ambulanten Einrichtungen der Sozialwirtschaft haben eine besondere Fürsorgepflicht gegenüber den Ihnen anvertrauten Menschen und tragen deswegen auch eine erhöhte Verantwortung. Bereits leichte Formen einer Lebensmittelerkrankung, verursacht z.B. durch Salmonella enteritidis oder Staphylokokkus aureus, können bei kranken, älteren oder behinderten Menschen, sowie auch bei Kindern und Jugendlichen durchaus ernsthafte Folgen haben. Auch aus diesem Grund ist es unerlässlich durch ein passendes Eigenkontrollsystem die Verpflegungsteilnehmer vor gesundheitlichen Risiken zu bewahren und dadurch in letzter Konsequenz auch den Betrieb gegenüber Schadensansprüchen und rechtlichen Folgen abzusichern.

Unterstützung: Hilfe auf diesem Weg bietet die Consolutions GmbH & Co. KG mit ihren Beratern aus der Praxis. So entwickeln und betreuen wir gemeinsam mit unserem langjährigen Partner, Professor Dr. Andreas Stolle, wissenschaftlicher Beirat am Institut für Gesundheit, Ernährung und Lebensmittelsicherheit (IGEL), passende Eigenkontrollsysteme für Küchen in der Sozialwirtschaft. Wir bieten unseren Kunden einen Betriebs-Check an, bei dem wir alle relevanten Prozesse der

Lebensmittelverarbeitung unter Berücksichtigung gesetzlicher und hygienischer Gesichtspunkte prüfen. Dadurch erhält der Betreiber eine fundierte Aussage zur IST-Situation bezogen auf die Lebensmittelhygiene im betrieblichen Ablauf. Der Betriebs-Check bietet nicht nur die Chance der Verbesserung, sondern sorgt letztlich auch bei den Beteiligten für mehr Klarheit und damit auch für mehr Sicherheit – auch oder insbesondere bei der Umsetzung der Gesetzgebung.

Lösungen: Nach einer Analyse des IST-Zustands, den wir vor Ort durch die Begehung der betrieblichen Räume, einer Prüfung der Prozesse der Speisenherstellung, sowie der Prüfung der vorhandenen Nachweisdokumente ermitteln, schließt sich ein Beratungsgespräch an. Ein Prüfbericht bietet die Grundlage, um zusammen mit dem Betreiber ein Konzept zur Optimierung zu entwickeln. Ganz gleich ob dabei ein geeignetes Eigenkontrollsystem nach H.A.C.C.P eingeführt, das bestehende System durch einen entsprechenden Maßnahmenkatalog verbessert werden soll, eine Nachkontrolle oder regelmäßige Audits vereinbart werden - wir bieten für jeden die passende Lösung. Wir schulen auch Ihre Mitarbeitenden oder begleiten diese operativ bei der Umsetzung der vereinbarten Maßnahmen. Unsere Angebote sind stets individuell auf Ihren Küchenbetrieb zugeschnitten. Die praxismgerechte Umsetzungsfähigkeit gewährleisten wir durch jahrelangen fachspezifische Kenntnisse und operative Erfahrungen.

Vorteile: Bei dieser Investition in die eigene Absicherung im Bereich der Lebensmittelhygiene lassen sich Fehler vermeiden und Ausgaben zielgerichtet einsetzen, Die Beratung und Begleitung bei der Umsetzung eines Eigenkontrollsystems bietet nicht zuletzt die Sicherheit, als Betrieb hervorragend aufgestellt und auf dem neuesten Stand zu sein. Sprechen Sie mit uns und wir entwickeln gemeinsam das für Sie passende Konzept.

## **Über die Consolutions GmbH & Co. KG**

Die Consolutions Unternehmensberatung konzentriert ihre Arbeit auf Organisationen in der Sozialwirtschaft. Zu den Schwerpunkten der Tätigkeit zählen Strategie- und Managementberatung, Projekt- und Interimsmanagement sowie die Organisations- und Prozessberatung.

Ihr Ansprechpartner: Dirk Wassermann

Consolutions GmbH & Co. KG, Franz-Brombach-Str. 11-13, 85435 Erding  
Telefon +49 8122 89203950, Fax: +49 8122 89203959, [info@consolutions.de](mailto:info@consolutions.de)

[www.consolutions.de](http://www.consolutions.de)