

Was ist HACCP ?

HACCP – Hazard Analyses Critical Control Points

Bei Herstellung, Behandlung und Verarbeitung, etc. von Lebensmitteln sind Einflüsse auszuschalten, die Erkrankungen des Menschen nach Verzehr eines Lebensmittels erwarten lassen. Aus diesem Grund führen Lebensmittelbetriebe Eigenkontrollen durch. HACCP ist ein System, das dazu dient, bedeutende gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel zu identifizieren, zu bewerten und zu beherrschen.

HACCP – Hazard Analyses Critical Control Points

- Gefahrenanalyse durchführen
- Die „Critical Control Points“ bestimmen
- Einen oder mehrere Grenzwerte festlegen
- Ein System zur Überwachung der CCP´s festlegen
- Die Korrekturmaßnahmen festlegen, die durchzuführen sind, wenn die Überwachung anzeigt, dass ein bestimmter CCP nicht mehr beherrscht wird
- Die Verfahren zur Verifizierung festlegen, die bestätigen, dass das HACCP-System erfolgreich arbeitet
- Dokumentation einführen, die alle Vorgänge und Aufzeichnungen berücksichtigen

Mehr Infos unter: www.haccp.de

HACCP gilt noch nicht für Schuhe, aber es soll kommen !!!

Abeba hat sich bereits durch mikrobiologische Untersuchungen nach Baumgart beim PFI darauf vorbereitet:

- Gesamtkeimzahl
- E-Coli – Enterobacteriaceae
- Fäkalienverunreinigungen
- Pseudomonas – spezieller Keim
- Salmonellen
- Staphylococcus aureus – Bakterien - Multitalent
- Hefe
- Schimmel

Zusätzlich werden alle unsere Produkte Sanitized[®] behandelt. Sanitized[®] ist ein Verfahren, welches das Wachstum von Bakterien und Pilzen verhindert, die Gebrauchsdauer des behandelten Produktes verlängert und hilft, das Produkt vor Keimen und üblem Geruch zu schützen.



Sanitized[®] ist eine
Schutzmarke der
SANITIZED Marketing
AG, CH - Lizenz Nr.
1000.97

Sollten Sie weitere Fragen zu dem Thema haben, beraten wir Sie gerne.

Ihr  Team