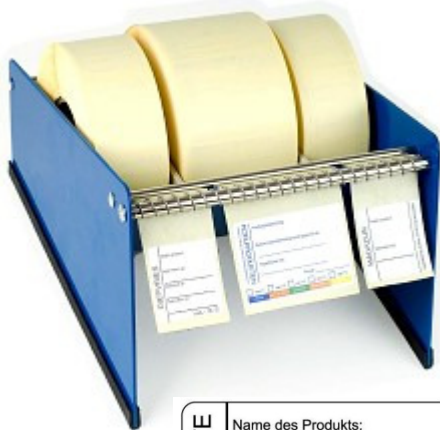


CodiFresh



Ihr Gast vertraut Ihnen !

TIEFKÜHLPRODUKTE	Name des Produkts:
	Eingefroren am:
	Aufgetaut am:
	Haltbar bis:
	min. - 18 °C

KÜHLPRODUKTE <small>Denken Sie an die richtige Aufbewahrungstemperatur!</small>	Produktbeschreibung:
	Zubereitungsdatum / Verpackung geöffnet am:
	Haltbar bis:
	Unterschrift:
	<input type="checkbox"/> max. 4 °C <input type="checkbox"/> max. 7 °C <input type="checkbox"/> max. 7 °C <input type="checkbox"/> max. 7 °C <input type="checkbox"/> max. 7 °C

LAGER	Name des Produkts:
	Haltbar bis:

Fisch/Huhn	Gegart	Gemüse	Roh	Milchprod.
------------	--------	--------	-----	------------

Verpackung schließen und trocken aufbewahren

WARUM IST KODIEREN VON LEBENSMITTELN SO WICHTIG?

Um die Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten, muss jeder Koch über ein Kontrollsystem für Lebensmittelsicherheit verfügen. **Dies ist im professionellen Bereich seit Januar 2005 europaweit vorgeschrieben.** Auf der Grundlage einer Gefahren-/Risikoanalyse, schreibt das Gesetz vor, welche Gefahren im Produktionsverfahren ausgeschlossen werden müssen, damit sichere Produkte produziert werden (HACCP).

HACCP

Ein HACCP Zertifikat weist nach, dass Ihre internen Unternehmensabläufe geprüft wurden und Sie über ein System zur Beherrschung der Risiken für Nahrungsmittel verfügen. Ein Zertifikat, ausgestellt von DNV, ist ein glaubhaftes Unternehmensbekenntnis zur Verpflichtung, sichere und qualitativ hochwertige Produkte anzubieten.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – „Risikoanalyse und kritische Kontrollpunkte“) ist eine systematische Methode zur Analyse von Prozessen in der Nahrungsmittelindustrie. Sie dient der Identifizierung von Risiken und Festlegung von kritischen Kontrollpunkten sowie Überwachungsmaßnahmen, welche notwendig sind, um Ihre Kunden (Gäste) vor gesundheitlich unsicheren Nahrungsmitteln zu schützen. **HACCP** basiert auf dem „Codex Alimentarius“, entwickelt von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO). **In vielen Ländern, wie auch Deutschland und Österreich, ist ein HACCP System für Unternehmen, die Lebensmittel gewerbsmäßig herstellen, behandeln oder in Verkehr bringen, gesetzlich vorgeschrieben.**

Kodierung ist Vertrauenssache!

CodiFresh-Direktvertrieb: V&K Lagerlogistik-Service GmbH, Am Schaubacher Berg 17, D-64401 Groß-Bieberau
Tel. 06162 919236 / Fax 06162 919237 / w.pejas@lagerlogistik-service.de

Die Kombination macht's

Als Voraussetzung für ein funktionierendes HACCP System müssen so genannte „Good Hygiene Practice“ (**GHP**) und „Good Manufacturing Practice“ (**GMP**) berücksichtigt werden. Diese stellen die Grundlage und die Werkzeuge für ein funktionierendes HACCP System dar. Die „Good Hygiene Practice“ verfolgt die Nahrungsmittelkette von der Ernte bis zum Verbraucher. Sie legt auch die Hygienebedingungen für die Produktion von Nahrungsmitteln fest. „Good Manufacturing Practice“ ist das Werkzeug zur Qualitätssicherung. Diese Regeln sind oft gesetzlich festgeschrieben, meist auf der Basis des „Codex Alimentarius“.

Die sieben Prinzipien des HACCP Systems können nicht bestehen ohne die solide Grundlage der **GHP** und **GMP**.

Diese sieben Grundpfeiler eines HACCP Konzeptes lauten:

1. **Durchführung einer Risikoanalyse**
2. **Festlegung von kritischen Lenkungspunkten**
3. **Festlegung von kritischen Grenzwerten**
4. **Festlegung von Überwachungsmaßnahmen**
5. **Festlegung von Korrekturmaßnahmen**
6. **Definierung und Durchführung von Verifizierungsmaßnahmen**
7. **Festlegung von Verfahren zur Dokumentierung und Aufzeichnung des HACCP Systems.**

Die Kombination mit einem Managementsystem

Mit der Kombination von HACCP, GHP, GMP und Managementsystemelementen wie z.B. in der ISO 9001 festgelegt, ergibt sich ein umfassendes Food Safety Managementsystem.

Verantwortung

Für wen gelten die Anforderungen des neuen EU-Hygienepaketes ?

Die Anforderungen des EU-Hygienepaketes gelten für alle Unternehmen, die im Anschluss an die Urproduktion gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, behandeln und in den Verkehr bringen.

- **Unternehmen der Lebensmittelindustrie**
- **Lagerei-und Speditionsunternehmer**
- **Groß-und Einzelhändler**
- **Kioske**
- **Gastronomie**
- **Betriebe für Gemeinschaftsverpflegung**

Die allgemeine Verpflichtung von Lebensmittelunternehmen besteht in der Einhaltung aller relevanten Hygieneanforderungen. Eine der anzuwendenden Maßnahmen ist die Einhaltung der Kühlkette. Außerdem müssen alle Lebensmittelunternehmen die HACCP-Grundsätze anwenden.

Kodierung ist Vertrauenssache!

Nochmals die HACCP-Grundsätze

a) "Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen, ..."

Im Zusammenhang mit Tätigkeiten im Lebensmittelbereich spricht man von Risiken, wenn Lebensmittel zu Gesundheitsschädigung führen können.

Beispiel:

Bei der Zubereitung von Geflügelsalat müssen beispielsweise die folgenden Risiken berücksichtigt werden:

- Benutzung von ranziger Mayonnaise oder verdorbenem Hühnerfleisch aus dem Lager
- Verwendung von verschmutzten Geräten
- Zu lange Standzeiten
- Unterbrechung der Kühlkette

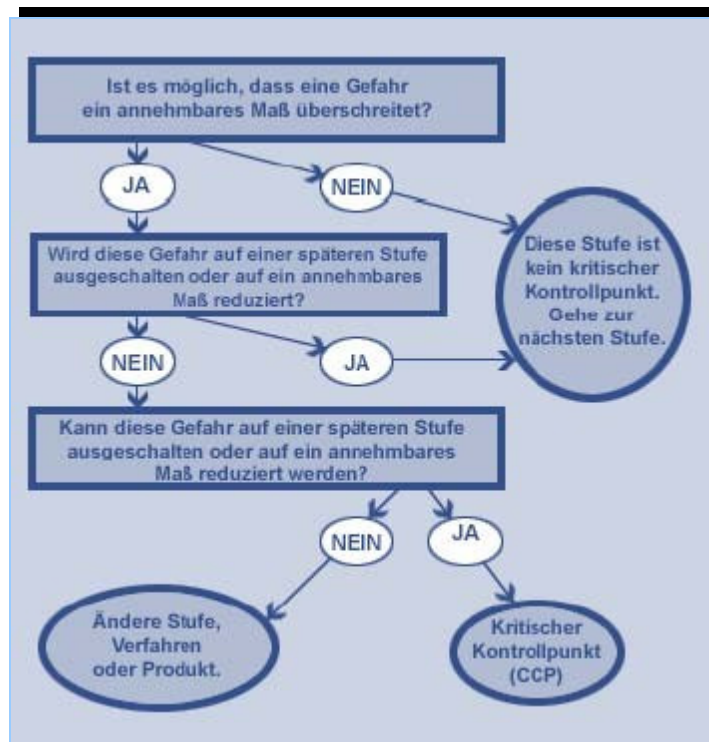
b) "Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren, ..."

Bedeutende Risiken müssen von unbedeutenden unterschieden werden.

Ein Risiko ist bedeutend, wenn:

- die Wahrscheinlichkeit hoch ist, dass eine risikobehaftete Speise verzehrt wird
- das Eintreten des Risikos schwere gesundheitliche Folgen hat (z.B. Glas in Marmelade)
- die Wahrscheinlichkeit hoch ist, dass bei Gästen Gesundheitsschäden auftreten (Salmonellen in Zabaione)

Die Gefährdung geht über ein annehmbares Maß hinaus, sie kann auf weiteren Prozessstufen nicht reduziert oder beseitigt werden, sie kann aber bei der Entnahme direkt beseitigt oder reduziert werden.



Kodierung ist Vertrauenssache!

- c) "Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird, ..."

Festlegung von Grenzwerten

- Grenzwerte sind Kriterien, die eine Unterscheidung von "sicher" und potentiell "unsicher" erlauben.
- Grenzwerte werden durch Verordnungen, Normen und wissenschaftlich erwiesene Werte definiert.
- Grenzwerte sind messbare Parameter, die ermittelt und überwacht werden können.

Anhand des "Geflügelsalat" - Beispiels:

- Die auf dem Mayonnaise-Etikett angegebene Lagertemperatur im Hinblick auf die Mindesthaltbarkeit.
- Die vorgeschriebene Lagertemperatur von maximal +4°C für frisches Geflügel.

- d) "Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte, ..."



Die Überwachung erfordert die systematische Messung oder Beobachtung eines kritischen Kontrollpunktes im Hinblick auf die Grenzwerte.

Hier sind einige Beispiele, die im Vorfeld des Überwachungsverfahrens definiert werden sollten:

- Vorgehensweise – Mindesthaltbarkeitsdatum, Temperatur des Kühlraums und Standzeit
- Häufigkeit – wöchentlich oder täglich,
- Zuständigkeit – Koch, Küchenleiter

Kodierung ist Vertrauenssache!

e) "Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,..."

Falls Messergebnisse von den kritischen Grenzwerten abweichen, müssen Korrekturmaßnahmen ergriffen werden.

Anhand des "Geflügelsalat" - Beispiels:

- Entsorgen Sie die Mayonnaise oder das Huhn.
- Nochmaliges Kühlen im Kühlschrank/-haus.

Die Korrekturmaßnahmen und die verantwortlichen Personen müssen dokumentiert werden.

Was ist neu ab 01.01.2006?

f) "Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis e) entsprochen wird,..."

- Verifizierung: Durch Überprüfen die Richtigkeit von etwas bestätigen
- Überprüfung des HACCP-Systems auf seine Funktionsfähigkeit
- Es bestätigt somit, dass im HACCP-Konzept wirksam, ordnungsgemäß und logisch gearbeitet wird.
- Der Verifizierungsprozess sollte mindestens einmal im Jahr und im Falle von Änderungen der Verfahren oder Zusammensetzungen durchgeführt werden. Eine Änderung kann beispielsweise eine Erweiterung der Produktpalette sein.

g) "Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis f) entsprochen wird,..."

Alle HACCP-Stufen müssen dokumentiert werden, um vollständige Unterlagen für Nachweiszwecke oder für Kontrollen durch Aufsichtsbeamte bereit zu stellen.

Außerdem ist das HACCP-Konzept ein wertvolles Mittel, um der Verpflichtung zu entsprechen, dem Kunden im Falle einer Beschwerde oder Lebensmittelvergiftung gemäß dem Produkthaftungsgesetz einen Nachweis zu erbringen.

HACCP-Dokumente müssen ohne Ausnahme über das Verfallsdatum des Produktes hinaus aufbewahrt werden.

 **ACHTUNG**

Gemäß dem EU-Recht sind Lebensmittelunternehmer verpflichtet:

- 1. den Behörden Nachweis zu erbringen, dass sie den HACCP-Grundsätzen entsprechen,**
- 2. Dokumente zum Verfahren auf dem Laufenden zu halten,**
- 3. Dokumente und Unterlagen für einen angemessenen Zeitraum aufzubewahren (mind. 1 Jahr).**

Kodierung ist Vertrauenssache!



Warum CodiFresh ?

Top 1

Das CodiFresh Team hat ein einmaliges und praktisches Kodiersystem entwickelt. Drei spezielle Etiketten, die unter Berücksichtigung der **Richtlinien des HACCP** entworfen wurden.

Top 2

Das CodiFresh Team hat sich bewusst für ein **praktisches und übersichtliches Format** entschieden. Einfach und deutlich lesbar. Auf einen Blick ist erkennbar wie lange die Produkte haltbar sind. Ideal für die moderne Küche!

Top 3

Der **ausgewählte Klebstoff** haftet stark auf all Ihren Kochtöpfen, Dosen und Behältern. In der Spülmaschine wird sich das Etikett automatisch (Dank H₂O^{off}) von der Verpackung ablösen. Es bleiben keine ärgerlichen Klebstoffreste zurück. Genau diese Leimreste sind oft Schuld an Bakterien und übertragen diese auf anderes Geschirr.

Top 4

Während der Etikettenproduktion wird darauf geachtet, dass die Etiketten vor Verschmutzungen jeglicher Art geschützt sind. Das garantiert gebrauchsfertige **saubere und fettfreie** Etiketten.

Top 5

Der praktische Etiketten-Spender ermöglicht eine **einfache, saubere Entnahme** der Etiketten. Mit Anti-Rutschstreifen an der Unterseite des Geräts ist sicheres Arbeiten garantiert.

Der praktische Etiketten-Spender:

DISPA 148



Der DISPA 148 ist ein praktischer Spender für CodiFresh Etiketten. Hergestellt aus rostfreiem, puderbeschichtetem Stahl. Mit Anti-Rutschstreifen an der Unterseite des Geräts ist sicheres Arbeiten garantiert. Der DISPA 148 ist mit einem warmen feuchten Tuch einfach zu reinigen. Das Format des Senders ist an die drei Etikettenrollen angepasst. So haben Sie alle Kodieretiketten nebeneinander in einem Gerät. Einfach, aber äußerst effektiv. Der DISPA 148 wird mit einem kompletten Set Etiketten geliefert. Der Spender ist sofort einsatzbereit !

CODIPLYER



Der CodiPlyer 1-10 und 2-10 sind äußerst praktische Handauszeichnungsgeräte zum kodieren von Lebensmitteln. Die Handprinter sind aus hochwertigen Materialien gefertigt.

Der CodiPlyer 1-10 besteht aus einer Textzeile mit 10 Stellen.
Beispiel: 01-01-08

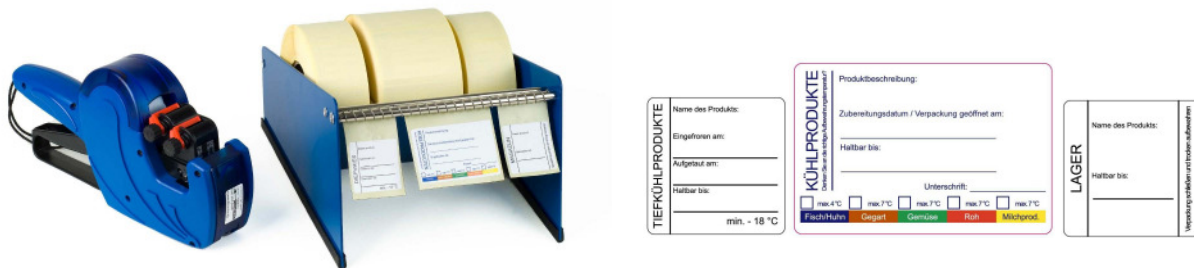
Der CodiPlyer 2-10 besteht aus 2 Textzeilen mit 10 Stellen.
Beispiel: HB
01-01-08

Gegen einen kleinen Zuschlag wird der CodiPlyer nach persönlichen Wünschen angepasst. Mehr Zeilen oder Stellen ist auch möglich. Fragen Sie uns nach den Möglichkeiten.

Etiketten:

Das Standardetikett ist sowohl mit einem permanenten als auch mit einem ablösbaren Kleber zu liefern. Möchte Sie die Etiketten auf Tiefkühlprodukte kleben? Hierfür sind Etiketten mit einem speziellen Tiefkühlklebstoff empfehlenswert und lieferbar.

Alles auf einen Blick:



 **FÜR GEFRIERTRUHE UND LAGER**
Praktische Etiketten für Lager – und Tiefkühlprodukte