

HACCP & Lebensmittelhygieneverordnung

Freva GFK-Paneele erfüllen die strengen Anforderungen

Für die Umsetzung einer guten Hygiene-Praxis in Lebensmittelbetrieben bieten unsere Wand- und Deckensysteme die optimale Grundlage. Im Folgenden möchten wir Ihnen einen Überblick der aktuellen Vorgaben verschaffen:

Wand- und Deckenflächen – Welche hygiene-rechtlichen Vorschriften gibt es?

Die Hygienebedingungen für die Verarbeitung, Lagerung und das in den Verkehr bringen von Lebensmitteln sind streng geregelt. Alle Lebensmittelunternehmen und landwirtschaftlichen Betriebe unterliegen dem EU-Hygienerecht. Ergänzende Regelungen finden sich in der nationalen Lebensmittelhygieneverordnung. Die Anforderungen an Wand- und Deckenflächen sind in der EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 (gültig ab 01.01.2006) festgelegt:

„ (...),
b) die Wandflächen sind in einwandfreiem Zustand zu halten und müssen leicht zu reinigen und erforderlichenfalls zu desinfizieren sein. Sie müssen entsprechend wasserundurchlässig, Wasser abstoßend und abriebfest sein und aus nichttoxischem Material bestehen sowie bis zu einer den jeweiligen Arbeitsvorgängen angemessenen Höhe glatte Flächen aufweisen, (...),
c) Decken (oder soweit Decken nicht vorhanden sind, die Dachinnenseiten) und Deckenstrukturen müssen so gebaut und verarbeitet sein, dass Schmutzansammlungen vermieden und Kondensation, unerwünschter Schimmelbefall sowie das Ablösen von Materialteilchen auf ein Mindestmaß beschränkt werden, (...).“

Diese Hygieneanforderungen an Wände und Decken sind lebensmittelrechtlich vorgeschrieben und als Grundvoraussetzung für Lebensmittelunternehmen zu erfüllen.

Was bedeutet das Hygienemanagement gemäß HACCP?

Neben der Umsetzung der lebensmittelrechtlichen Vorschriften müssen Lebensmittelunternehmen auch ein Hygienemanagementsystem entwickeln. Die EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 verpflichtet Lebensmittelbetriebe, Verfahren zur Sicherung der Lebensmittelhygiene auf der Grundlage der HACCP-Grundsätze einzuführen. HACCP (hazard analysis and critical control points) ist ein international anerkanntes Qualitätssicherungs-Instrument. Es beruht auf der systematischen Risiko-Analyse des gesamten Herstellungsprozesses in der Lebensmittelproduktion – von der Rohstoffanlieferung über die Verarbeitung bis hin zu Qualitätskontrolle, Lagerung und Auslieferung. Ziel des HACCP-Systems ist es, Risiken und Gefahren zu identifizieren und diese mithilfe von Kontroll- und Überwachungsmechanismen zu vermeiden.

HACCP-Grundsätze

nach EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004:

- a) Gefahrenanalyse und -ermittlung
- b) Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte (Critical Control Points) auf der jeweiligen Prozessstufe
- c) Festlegung von Grenzwerten für die kritischen Kontrollpunkte
- d) Systematische Überwachung der kritischen Kontrollpunkte
- e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen bei Überschreitung der kritischen Kontrollpunkte
- f) Festlegung von Verifizierungsverfahren zur Feststellung des vorschriftsgemäßen Prozessablaufs der Punkte a) bis e).
- g) Erstellung von Dokumentationen und Aufzeichnungen (Nachweise) für den vorschriftsgemäßen Prozessablauf der Punkte a) bis f).

Welche Rolle spielen Wand- und Deckenflächen innerhalb des HACCP-Konzepts?

Das HACCP-Konzept beinhaltet die ganzheitliche Überwachung und Kontrolle aller Prozessstufen in den drei Bereichen Betriebs-, Produktions- und Personalhygiene. Auf der Ebene der Betriebshygiene ist die Entwicklung eines Reinigungsplans zwingend notwendig. Der Plan umfasst neben der Reinigung von Anlagen, Geräten und Arbeitsflächen auch die Reinigung der Betriebsräume und somit der darin befindlichen Wände und Decken. Hierfür werden – je nach der individuellen Anforderung an den Betriebsraum – entsprechende Reinigungsmaßnahmen und -intervalle festgelegt. Der Einsatz von geeigneten Oberflächenmaterialien für Wände und Decken minimiert die Hygiene-Risiken und leistet einen positiven Beitrag zur Umsetzung eines effektiven Hygienekonzepts.

Benötigen Wand- und Deckenflächen eine Zertifizierung nach HACCP?

HACCP-Zertifizierungen werden üblicherweise – z.B. durch den TÜV – für ganzheitliche Hygienekonzepte von Lebensmittelunternehmen ausgestellt. Eine HACCP-Zertifizierung für Bauprodukte, die bestimmungsgemäß nicht oder nur in Ausnahmefällen vorübergehend mit Lebensmitteln direkt in Kontakt kommen, ist nicht vorgeschrieben.

Freva GFK-Dämmpaneele – eine sichere Wahl für Ihr Hygienekonzept!

Freva GFK-Dämmpaneele sind im Rahmen aller bestehenden rechtlichen Vorgaben für den Einsatz als Wand- und Deckenverkleidung in der Lebensmittelverarbeitung geeignet. Unsere Produkte werden seit über zwei Jahrzehnten in der Branche eingesetzt. Egal ob Kühl-, Produktions- oder Lagerräume – unsere Paneelsysteme entsprechen höchsten Hygienestandards und leisten einen wesentlichen Beitrag zur vorschriftsgemäßen Betriebshygiene in Lebensmittelunternehmen. Entsprechende Hygiene-Prüfberichte für die Eignung unserer GFK-Deckschichten sind auf Anfrage erhältlich.

Produkteigenschaften:

- helle und glatte GFK-Oberfläche
- leicht zu reinigen und abwaschbar (Hochdruckreinigung möglich)
- unempfindlich gegenüber Nässe und Feuchtigkeit
- nicht anfällig für Schimmelbildung
- robustes Material; abriebfest, langlebig und stabil
- widerstandsfähig gegen verschiedene Salze, Säuren und Laugen sowie Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- effektiver Dämmkern EPS oder PIR für ein optimales Raumklima
- einfache und schnelle Montage
- individuelle Lösungen für Neubau, Erweiterung oder Sanierung
- Fertigung nach Maß