

Hygiene - ein notwendiges Übel?

Nachteilige Beeinflussung von Lebensmitteln

durch

1. Menschliche Risikofaktoren (z.B. mangelndes Hygienewissen oder mangelndes Hygienebewusstsein)
2. biologische Risikofaktoren (z.B. tierische Schädlinge, Kleinlebewesen)
3. chemische Risikofaktoren (z.B. Schadstoffe, Rückstände)
4. physikalische Risikofaktoren (z.B. Staub, Verschmutzung)



Warum?

1. Verbraucherschutz
2. Eigenschutz
3. Kundenzufriedenheit
4. gesetzliche Vorgaben (EG Verordnung Nr. 852/2004 und 178/2002)



Wer?

- Alle, die Lebensmittel verarbeiten und verkaufen oder in den Verkehr bringen:
- Betriebe
 - Vereine bei Festen
 - Großküchen
 - Kantinen
 - ...



Überwachung

- Eigenkontrolle
- Lebensmittelüberwachung
- Kunde



Lebensmittelhygiene

Die Lebensmittelhygiene umfasst alle Maßnahmen, die nötig sind, damit ein Lebensmittel genießbar und gesundheitlich unbedenklich ist!