Witty-HACCP Safe

Rechtssicher in Theorie und Praxis

HACCP ist ein wichtiges, um nicht zu sagen DAS wichtigste Instrument, um die Sicherheit eines Lebensmittels zu gewährleisten. Denn laut VO (EG) 178/ 2002 muss ein Lebensmittel nur eines sein – SICHER. Die Verantwortung dafür trägt der Lebensmittelunternehmer. Doch wer ist in Ihrem Betrieb der Lebensmittelunternehmer? Genau dies klären wir in unserem Workshop „HACCP Safe“.

„Modernes Verpflegungsmanagement ist Teamsport und keine Einzeldisziplin.“

Michael Stranak, HACCP-Berater

- **HACCP-Schwachstellen finden und korrigieren**
- **Ein schlankes und sicheres System einführen**
- **HACCP erfolgreich in der Praxis umsetzen**

HACCP ist der systematische Ansatz, um unbedenkliche Lebensmittel und Speisen zu garantieren. Von der HACCP-Anforderung (Artikel 5, EG VO 852/2004) sind alle Betriebe betroffen, die Lebensmittel verarbeiten oder in Verkehr bringen.

Das Leistungsspektrum umfasst:

Schritt 1
Eine Vorort-Analyse der Ist-Situation. Dieser Tag dient der Vorbereitung und hat das Ziel, den Verbesserungs- und Anpassungsbedarf des vorhandenen Hygiene-Konzeptes festzustellen.

Schritt 2
Inhouse HACCP-Schulung durch unseren HACCP-Berater. Das Seminar stellt den Auftakt für die Erstellung bzw. Anpassung des HACCP-Konzeptes dar. Denn ein breites Wissen um die Thematik HACCP ist die Grundlage für eine erfolgreiche Umsetzung.

Schritt 3
Überarbeitung des Hygiene-/ HACCP-Konzepts nach den Vorgaben der EG VO 852/2004 und auf Basis des Codex Alimentarius (Lebensmittelkodex).

Schritt 4
In der Umsetzungsphase werden Sie für die Dauer eines halben Jahres von unseren Experten telefonisch beraten und unterstützt.

Mit Witty-HACCP Safe profitieren Sie bei einem sehr komplexen Thema von der zuverlässigen und kompetenten Beratung durch Witty. So haben Sie nur einen Ansprechpartner rund um das Hygienemanagement.

Witty-HACCP Safe

Ein praxiserprobter Weg zu einer funktionierenden Eigenkontrolle nach HACCP-Grundsätzen.

Für mehr Zeit und Rechtssicherheit – 365 Tage im Jahr.

Mit Witty-HACCP Safe:

- Vertiefen und aktualisieren Sie Ihre Kenntnisse zu den geltenden Vorschriften der Lebensmittelhygiene
- Erhalten Sie ein schlankes und praxistaugliches Hygiene-/ HACCP-Konzept
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Küchenteam nach HACCP-Grundsätzen arbeitet
- Erhöhen Sie die Rechtssicherheit und erfüllen Ihre Verantwortung als Lebensmittelunternehmer
- Wissen Sie, worauf es bei behördlichen Prüfungen ankommt
- Sichern Sie sich einen kompetenten Ansprechpartner rund um Ihr Hygienemanagement.

Erfolgreich mit den Lösungen von Witty

Unser Thema ist die Hygiene. Alle Beratungsleistungen der Witty-Hygiene-Akademie führen ausgewiesene Spezialisten und HACCP-Experten durch.

Weitere Informationen zu:

- **Witty-HACCP Safe**
- **Witty-HACCP Audit**
- **HACCP Webinar (GRATIS)**

finden Sie unter **www.witty.eu/haccp**.

Alles aus einer Hand: Witty-CTS

CTS
CHEMIE
TECHNIK
SERVICE

Ob Schwimmbad, Hotel oder Großküche:
Mit Witty-CTS bieten wir Ihnen eine wirtschaftliche Gesamtlösung an. Sie nutzen ein komplettes Leistungspaket zu einer festen Monatspauschale.

CTS: So geht Hygiene heute.

Witty GmbH & Co. KG
Herrenrothstraße 12 – 16
D-86424 Dinkelscherben

Tel. +49 (0) 8292/999-0
Fax +49 (0) 8292/999-200
info@witty.de • www.witty.eu

Witty-Austria GmbH & Co. KG
Metzgerstraße 54 • A-5020 Salzburg-Bergheim
Tel. +43 (0) 662/42 41 48 • info@witty.at

Witty Vertriebs- und Controlling GmbH
Kasernenstrasse 88 a • CH-9100 Herisau
Tel. +41 (0) 71 /344 95 64 • info@witty.ch