

CORONAVIRUS

INFO-SERVICE FÜR BETRIEBE



Lebensmittelhandel - Wien

Leitfaden zu PRP und HACCP (EU)

Zur praktischen Umsetzung von europäischen Hygienevorschriften

Am 30. Juli 2016 wurde im Amtsblatt der Europäischen Union auf den Seiten 3 bis 34 ein Leitfaden zu PRP („prerequisite programs“ = Basishygienemaßnahmen) und HACCP („Hazard Analysis and Critical Control Points“ = Grundsätze der Gefahrenanalyse und der Überwachung kritischer Kontrollpunkte) veröffentlicht.

Dieser soll als praktische Orientierungshilfe vor allem für folgende Punkte dienen:

- Zusammenspiel von PRPs und HACCP-gestützten Verfahren im Rahmen eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit
- Durchführung von PRPs (Anhang I)
- Einführung (klassischer) HACCP-gestützter Verfahren (Anhang II)
- flexible Regelungen für bestimmte Lebensmittelbetriebe, die die EU-Rechtsvorschriften im Hinblick auf die Durchführung von PRPs und HACCP-gestützten Verfahren vorsehen (Anhang III)

Bitte beachten Sie, dass dieser Leitfaden die österreichischen Hygieneleitfäden selbstverständlich nicht ersetzen, sondern sinnvoll ergänzen soll. Außerdem hat sich dadurch natürlich nichts an der zugrundeliegenden Rechtslage (insbesondere EU Verordnungen 852/2004 und 853/2004) verändert.

Stand: 08.09.2016