

MATERIALIEN

HACCP-Konzept

Schulen, die eine Mittagsverpflegung und/oder Zwischenverpflegung mit unverpackten Lebensmitteln anbieten, gelten laut Gesetz als Lebensmittelunternehmer. Der Gesetzgeber fordert von allen Lebensmittelunternehmern weitreichende Maßnahmen, um die Gesundheit der Tischgäste zu sichern.

Dazu zählt die Einführung und Umsetzung eines HACCP-Konzeptes (Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept - zu deutsch etwa Gefahrenanalyse kritischer Lenkungspunkte). Was HACCP bedeutet und was für die Schulverpflegung relevant ist, zeigt diese Broschüre.

Gedruckte Exemplare der Broschüre können Sie im Medienshop der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE e. V.) unter **www.dge-medien-service.de** bestellen (soweit vorrätig).



Link zur Webseite:

<https://www.in-form.de/materialien/haccp-konzept/>