



Les vins du monde

Onzième festival des vins du monde chez Cactus. Pages 76-77

Zehn Geschäfte belohnt

Preisüberreichung beim Wettbewerb „Commerce Design Luxembourg“. Seite 81



Beratungsservice für Lebensmittelsicherheit in Luxemburg

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser

Restaurant „Le Perroquet“ in Schouweiler mit dem HACCPConsult-Qualitätslabel ausgezeichnet

VON JOSÉE LUDOVICY

Sei es im Restaurant, am Fischstand auf dem Wochenmarkt, beim Mittagessen in der Kantine, beim Bäcker direkt um die Ecke, beim Metzger des Vertrauens oder in der Frischeabteilung im Supermarkt – der Anspruch an ein eingeschränkte Lebensmittelsicherheit ist überall gleich. Der Verbraucher vertraut darauf, unverdorrene Frischeprodukte unter hygienisch einwandfreien Bedingungen zu bekommen.

Doch ist diese Sicherheit in den Bereichen Angebot und Verarbeitung von Lebensmitteln auch überall und jederzeit garantiert? Dies zu überwachen unterliegt dem „Service de la sécurité alimentaire“ des Gesundheitsministeriums.

Zusätzlich können Lebensmittel verarbeitende und vertreibende Unternehmen sowie gastronomische Betriebe den Service eines auf Lebensmittelsicherheit spezialisierten Dienstleistungsunternehmens in beratender Funktion in Anspruch nehmen, um so die gesetzlichen Hygienevorgaben zu jeder Zeit lückenlos und garantiert zu erfüllen und somit dem europäischen Lebensmittelhygienerecht

HACCP (Hazard analysis critical control points) gerecht zu werden.

Einen solchen „Service de consultation et sécurité alimentaire“ bietet Cédric Jacques, ausgebildeter Koch und diplomierter Absolvent der französischen „Université de Picardie Jules Verne“ (Amiens) im Fachgebiet Lebensmittelhygiene, der mit seinem Dienstleistungsunternehmen HACCPConsult, Betriebe, in denen Lebensmittel verarbeitet oder verkauft werden, in den Bereichen Sicherheit und Hygiene berät, regelmäßige Begutachtungen und Überprüfungen in den Unternehmen anbietet und spezifische Schulungen und Weiterbildungslehrgänge für das betreffende Personal organisiert. Erfüllen die Unternehmen, die den Service in Anspruch nehmen, die HACCP-Kriterien, werden sie mit einem Qualitätslabel ausgezeichnet.

Zusätzliche Beratung und Kontrolle für mehr Lebensmittelsicherheit

Mit diesem Service-Package hat Cédric Jacques ein Konzept ausgearbeitet, das es Betrieben im Bereich „alimentaire“ erlaubt, sich freiwillig und im eigenen Interesse Kontrollen zu unterziehen und weiterbilden zu lassen. Demnach versteht sich HACCPConsult als ergänzender Beratungsservice zum „Service de la sécurité



Erfüllen Lebensmittelbetriebe die vorgegebene Hygieneverordnung, werden sie mit dem Qualitätslabel ausgezeichnet. (FOTOS: ANDRÉ ANTONY)

rité alimentaire“ des Gesundheitsministeriums, das die Initiative begrüßt und unterstützt. Der Gesetzgeber rät Lebensmittel verarbeitenden Betrieben, sich gemäß den Grundsätzen des HACCP-Systems kontrollieren und beraten zu lassen, um so die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte feststellen zu können und dafür Sorge zu tragen, dass angemessene Sicherheitsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt, eingehalten, überprüft und dokumentiert werden. Das HACCP-System an sich ist kein Gesetz, jedoch verpflichtet der Gesetzgeber Lebensmittel verarbeitende und vertreibende Betriebe, die HACCP-Kriterien umzusetzen und einzuhalten.

In diesem Sinne arbeitet Cédric Jacques eng mit dem Gesundheitsministerium und dem „Institut de Formation Prisma“ zusammen und bietet Schulungen für sämtliche Akteure der Lebensmittelkette an.

Als erster gastronomischer Betrieb in Luxemburg wurde vor kurzem das Restaurant „Le Perroquet“ in Schouweiler mit dem Qualitätslabel des vor gut einem Jahr gegründeten Dienstleistungsunternehmens HACCPConsult ausgezeichnet. Im Rahmen einer Feierstunde überreichte Cédric Jacques das Zertifikat an den Restaurantinhaber Avelino Azhena Simoes.



Das erste HACCP-Zertifikat überreichte Cédric Jacques von HACCPConsult (l.) an die Verantwortlichen des Restaurants „Le Perroquet“ in Schouweiler.

HACCP-Qualitätssicherungshilfe

Das EU-Lebensmittelhygienerecht

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) ist eine Gruppierung von Kriterien, die in Lebensmittelbetrieben angewendet werden müssen, um die Lebensmittelsicherheit zu garantieren. Die HACCP-Richtlinien wurden Ende der 1950er-Jahre im Auftrag der Nasa entwickelt, um eine weltraumgeeignete Astronautennahrung herzustellen; 1971 wurden diese Richtlinien in den USA als HACCP-Konzept veröffentlicht, erprobt und weiterentwickelt.

Wenige Jahre später wurden die Richtlinien in allen industriellen Lebensmittel verarbeitenden und vertreibenden Betrieben gültig. Nach den Lebensmittel-skandalen in den 90er-Jahren wurde die Anwendung des Konzepts weltweit in der gesamten Lebensmittelkette empfohlen.

Am 1. Januar 2006 wurden die bisherigen Richtlinien in EU-Recht umgewandelt und sind seitdem europaweit in vollem Umfang in der gesamten Lebensmittelkette gültig.

Das HACCP-Konzept fordert:

- Sämtliche im Verantwortungsbereich eines Unternehmens vorhandenen Gefahrenquellen für die Sicherheit der Lebensmittel zu analysieren.
 - Die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte zu ermitteln und Verbesserungsmaßnahmen zu bestimmen.
 - Verfahren zur fortlaufenden Überwachung der kritischen Punkte einzuführen.
 - Korrekturmaßnahmen für den Fall von Abweichungen festzulegen.
 - Zu überprüfen, ob das System für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit geeignet ist.
 - Alle Maßnahmen zu dokumentieren.
- Die Umsetzung des HACCP-Konzepts ist rechtsgültig in allen Betrieben und Einrichtungen (mit oder ohne Gewinnzweck), die Lebensmittel verarbeiten oder vertreiben, dies in allen Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung und der Behandlung von Lebensmitteln.

VOTRE CORPS, VOTRE SANTE, NOTRE METIER UNE NOUVELLE APPROCHE au Luxembourg

Pilates, Gym du dos, Step, Qi Gong, Aérobie, Indoor cycling, Yoga.
Diététique, Ostéopatie, Podologie, Médecine traditionnelle chinoise, Psychologie.



hco
HEALTH CENTER
ORCHESTRE
www.hco.lu
T: (+352) 31 31 83