



GHP/HACCP

Gefahren und Risiken in der
kompletten Lebensmittelkette

Einflussträger der Lebensmittelkette

- 
- Anbaugebiet
 - Futtermittelhersteller
 - Erzeugerbetrieb
 - Lebensmittelhersteller
 - Weiterverarbeiter von Lebensmittel
 - Grosshändler
 - Einzelhändler, Gastronomie und
Gemeinschaftsverpflegung
 - Verbraucher/ Konsument

Weitere Einflüsse aus Sicht der Lm Kette

- 
- Hersteller von Pestiziden, Düngemitteln und Tierarzneimittel
 - Lebensmittelkette für die Produktion von Zutaten und Zusatzstoffen
 - Transport- und Lagerbetriebe
 - Gerätehersteller
 - Reinigungs- und Desinfektionsmittelhersteller
 - Hersteller von Verpackungsmaterial
 - Dienstleistungsanbieter

Gesundheitliche Gefahren durch Lebensmittel

- Chemische: Pestizide, Fungizide, Herbizide, Stoffe (Schwermetalle)
- Biologische: Bakterien, Keime, Viren
- Physikalische: Metall, Steine, Glas, Holz
- LMG, Normen, ISO, BRC: Vorschriften

Fehlerarten im Umgang mit Lebensmittel

- Technische
Infrastruktur Mängel, veraltete Apparate & Maschinen
- Menschliche
Fehleinschätzung, mangelnde Kompetenzen
- Organisatorische
Mängel im Qualitätsmanagement