



DAS EMONS HACCP-KONZEPT

Was bedeutet HACCP?

HACCP steht für „Hazard Analysis and Critical Control Points“ und damit für ein Konzept der Risikoanalyse und des Risikomanagements anhand kritischer Kontrollpunkte.

Das Konzept dient der Identifizierung, Bewertung und Beherrschung der gesundheitlichen Gefahren durch Einwirkung von außen oder durch sich selbst.

Hazard	• Gefährdung, Gefahr für die Gesundheit
Analysis	• Analyse, Untersuchung der Gefährdung
Critical	• Kritisch, entscheidend für die Beherrschung (Prävention)
Control	• Lenkung, Überwachung der Bedingungen
Points	• Kontrollpunkte im Verfahren

Was kann Emons?

Emons hat hierfür eine Risikoanalyse und ein Schädlingsmonitoring an allen Standorten installiert. Sie können sich vor Ort überzeugen. Unser HACCP-Konzept kann zudem für weitere Waren genutzt werden. Bitte sprechen Sie uns an!

Welche Güter fallen verpflichtend in das Emons HACCP-Konzept?

	Produktgruppe	Produkt	HACCP-pflichtig bei Emons
1	Lebensmittel	Alle	Ja
2	Futtermittel/Tiernahrung	Alle	Ja
3	Arzneimittel	Alle	Ja
4	Medizinische Produkte	Alles, was im medizinischen Umfeld (Arztpraxen, Krankenhaus, Pflegedienst u. Ä. zur Verwendung kommt)	Ja
5	Gegenstände, die mit den o.g. Produkten in direkten Kontakt kommen	Verpackungsmaterial, Geschirr und Besteck	Ja
6	Produktionsmaschinen für die Herstellung von Lebensmitteln und Futtermitteln	Alle Maschinen und technischen Hilfsmittel, die zur Produktion und Weiterverarbeitung von Lebensmitteln verwendet werden.	Ja

Welche Güter können auf Kundenwunsch innerhalb des HACCP-Konzept behandelt werden?

7	Gegenstände die zur Körperpflege bestimmt sind
8	Spiele und Scherzartikel
9	Reinigungs- und Pflegemittel für den häuslichen Bedarf
10	Gegenstände die mit den menschlichen Körper in Berührung kommen
11	Gegenstände zur Geruchsverbesserung

Was ist ausgeschlossen?

Im Zusammenhang mit HACCP-Waren gelten bei Emons folgende Transportausschlüsse:

- Temperaturgeführte Lebensmittel gemäß Lebensmittelhygieneverordnung im Stückgutverkehr (Tiefkühlware/Kühlware)
- Empfindliche Ware gemäß Lebensmittelhygieneverordnung (Frost-, Wärmeempfindlichkeit, Temperaturschwankungen), falls die Bedingungen zum Transport aktuell nicht gegeben sind (z. B. Schokolade im Sommer).
- Chemisch, bakteriell oder biologisch negativ kontaminierte Waren
- Obst, Gemüse (Zwiebeln, Zitrusfrüchte, etc.)
- Lebende Pflanzen und Tiere
- Unverpackte, offene Lebensmittel

Ihre Aufgaben/Pflichten

Was benötigen wir von Ihnen:

- Eindeutige Deklaration von HACCP-Gütern (Erfassung Hinweis-Textschlüssel)
- Etikettierung, (Etiketten können Sie bei uns bestellen).
- Keine Einspeisung von Waren, welche dem Transportausschluss unterliegen.

Ihre Vorteile:

- „Hygienisch einwandfreier“ Transport
- Aktive Meldung bei Havarie sowie Beschädigung (der Umhüllung) Ihrer Ware
- Festhalten der Ware bis zur erhaltenen Verfügung
- Separierung von Gefahrgütern auf der Ladeinheit sowie im Umschlag

Emons

