

## Rekontamination

Verhinderung von Rekontamination mittels Prozess- und Anlagendesign bei der Herstellung von Fleischwaren

<b>Programm / Ausschreibung</b>	BASIS, Basisprogramm, Budgetjahr 2016	<b>Status</b>	abgeschlossen
<b>Projektstart</b>	01.07.2016	<b>Projektende</b>	30.06.2017
<b>Zeitraum</b>	2016 - 2017	<b>Projektaufzeit</b>	12 Monate
<b>Keywords</b>			

## Projektbeschreibung

Ziel des Projekts ist es, einen Leitfaden mit Maßnahmen zur Verhinderung von Re- und Kreuzkontaminationen bei der Herstellung von Fleischwaren zu entwickeln, der alle möglichen Einflussbereiche berücksichtigt. Zu diesen Bereichen zählen die Kreuzungen von Rohprodukten und Fertigprodukten, die Kreuzungen zwischen Produktklassen, Prozesse, Luft, Wasser, Maschinen- und Anlagendesign, De- und Rekontamination durch Reinigung, Mensch, Material und Schädlinge.

Besonders auf das Zusammenspiel der unterschiedlichen Kontaminationsfaktoren deren deren Wechselwirkungen auf Produktionsanlagen soll im Projekt eingegangen werden.

Der Maßnahmen-Leitfaden soll auch als Grundlage für "prerequisite programs (PRP) im Sinne der ISO 22000 dienen. Er bietet den Betrieben die Möglichkeit gesicherter Eingriffe in die Prozessgestaltung zur Vorbeugung gegenüber Rekontaminationsrisiken.

Durch die Einbindung aller Stakeholder wird gewährleistet, dass die Erkenntnisse des Projekts praktisch umsetzbar sind und in Folge der Dissemination durch die WKO an die Branche verteilt werden.

## Projektpartner

- Die Lebensmittelakademie des österreichischen Gewerbes