



## PRESSEMITTEILUNG

### DBB veröffentlicht aktualisierten Leitfaden „Gute Hygienepraxis und HACCP in Brauereien“

**Berlin, 8. April 2020.** 2006 trat die europäische Hygieneverordnung in Kraft. Dies hatte der Deutsche Brauer-Bund zum Anlass genommen, eine aktualisierte Fassung des bereits bestehenden Leitfadens über „Gute Hygienepraxis und HACCP“ herauszubringen.



Seit dem Zeitpunkt der Veröffentlichung sind nicht nur die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit gestiegen, es wurden auch verschiedenste Hygienestandards überarbeitet oder neu etabliert.

Vor diesem Hintergrund hat sich eine Arbeitsgruppe von Experten aus verschiedenen Brauereien gebildet, um den DBB-Leitfaden an die heute übliche betriebliche Praxis und die in den Brauereien eingeführten Standards anzupassen. Grundlagen für die Überarbeitung boten beispielsweise die Bekanntmachung der EU-Kommission zur Umsetzung eines HACCP-Managementsystems und die neugefasste internationale Norm DIN ISO 22000. Erstmals aufgeführt und mit Beispielen hinterlegt werden in dem neuen Leitfaden die sogenannten PRPs und oPRPs („Prerequisite Programs“ und „operational Prerequisite Programs“), welche inzwischen auch in die verschiedenen Hygienestandards Einzug gehalten haben. Stärker in den Focus gerückt sind beispielsweise auch Futtermittel und das Abfüllen in Bügelverschlussflaschen.

Die 43-seitige gedruckte Broschüre kann über den Internetshop des DBB unter [www.reinheitsgebot.de](http://www.reinheitsgebot.de) für 28 € inkl. MwSt. und Versand bestellt werden.

Pressekontakt:  
Marc-Oliver Huhnholz  
Pressesprecher  
Die deutschen Brauer  
Tel.: 030/209167-16  
E-Mail: [huhnholz@brauer-bund.de](mailto:huhnholz@brauer-bund.de)



**Folgen Sie uns auf Twitter: Deutscher BrauerBund @germanbrewers**