

HACCP

Fragen und Antworten



Was bedeutet HACCP?

HACCP ist ein System zur Beherrschung von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit. Das System basiert auf einer Gefahrenanalyse (-> **H**azard **A**nalysis), mit deren Hilfe Punkte im Prozessablauf festgelegt werden, an denen die ermittelten Gefahren beherrscht werden. Diese Punkte werden „Kritische Kontrollpunkte“ oder auch CCP (**C**ritical **C**ontrol **P**oint) genannt. Manchmal werden „Kritische Kontrollpunkte“ auch als „Kritische Lenkungspunkte“ bezeichnet.

HACCP grenzt sich insofern von der „normalen“ Basishygiene ab, als dass es gezielt versucht einzelne, konkrete Gefahren zu eliminieren, während die Basishygiene (Personalhygiene, Schädlingsbekämpfung, Reinigung und Desinfektion etc.) das Risiko, dass Gefahren für die Lebensmittelsicherheit überhaupt entstehen, so weit wie möglich minimiert.

Mit Gefahren für die Lebensmittelsicherheit sind z.B. krankmachende Bakterien oder Viren gemeint, sowie Fremdkörper wie Glas oder Metallteilchen, oder Chemikalien wie z.B. Reinigungslaugen.

Wer muss in seinem Betrieb HACCP einführen?

HACCP ist eine gesetzliche Anforderung für alle Lebensmittelunternehmen, die EU-weit einheitlich im Artikel 5 der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene festgelegt ist. Zudem ist HACCP eine Kern-Anforderung von Managementsystemen für die Lebensmittelsicherheit wie der DIN EN ISO 22.000 oder IFS (International Featured Standards) oder BRC (Global Standard Food).

Die gesetzliche Anforderung nach einem HACCP-System gilt nicht für die Primärproduktion und die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte. Ebenso gilt die Forderung „HACCP“ nicht für Futtermittel und nicht für Bedarfsgegenstände (z.B. Verpackungen). Für all diese Bereiche gelten gesonderte Regelungen.

Aus welchen Schritten besteht ein HACCP-System?

Gemäß der gesetzlichen Anforderungen basiert ein HACCP-System auf den folgenden 7 Grundsätzen:

1. Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
2. Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,

HACCP

Fragen und Antworten



3. Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,
4. Festlegung und Durchführung effektiver Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,
5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,
6. Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis e entsprochen wird,
7. Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis f entsprochen wird.

In den Normen und Standards zur Lebensmittelsicherheit werden zusätzlich noch 5 Vorbereitungsschritte gefordert.

1. Zusammenstellung eines HACCP-Teams,
2. Produktbeschreibung
3. Festlegung des Verwendungszwecks
4. Erstellung von Flussdiagrammen
5. Vor-Ort-Bestätigung der Flussdiagramme

Kann man fertige, allgemeingültige HACCP-Systeme kaufen?

Allgemeingültige HACCP-Systeme kann es nicht geben. HACCP-Systeme müssen betriebspezifisch sein und die Gegebenheiten jedes einzelnen Betriebes vor Ort abbilden.

Es gibt allerdings die Möglichkeit, mit branchenspezifischen Leitlinien zu arbeiten, die einige branchentypische Standards bereits vorgefertigt liefern. Dies entbindet jedoch keinen Betrieb davon, diese an die eigenen Abläufe anzupassen.

Gibt es für kleine Betriebe Ausnahmen?

Nein, es gibt von Seiten des Gesetzgebers keine Ausnahmen. Das HACCP-System ist so zu halten, dass es der Art und Größe des Unternehmens angemessen ist. Dementsprechend kann das HACCP-System eines kleinen Betriebes auch sehr schlank und einfach sein.

HACCP

Fragen und Antworten



Wo gibt es Anleitungen, Checklisten und andere Hilfsmittel zur Umsetzung von HACCP?

Im HACCP-Webshop des **JMC** Verlages werden verschiedene Tool zur Umsetzung von HACCP angeboten:

- Für Einsteiger in der Gastronomie gibt es verschiedene Pakete mit den wichtigsten Tools zur Umsetzung von HACCP. Sie enthalten eine Schritt-für-Schritt-Anleitung, was praktisch zu tun ist, Thermometer für die Kontrolle von Lebensmitteltemperaturen, HACCP Checklisten für die Dokumentation der Eigenkontrollen, einen praktischen Stempel zur Dokumentation von Wareneingangskontrollen sowie alle Informationen zur richtigen Kennzeichnung von Allergenen bei der Abgabe loser Ware.
- Schulungs-Unterlagen für die Folge-Belehrung nach Infektionsschutzgesetz
 - Zum Selbermachen gibt es Folien und die jeweiligen Erläuterungen damit Sie ihre Mitarbeiter selbst unterweisen können;
 - Als Video, mit dem Sie die Schulung vom Profi durchführen lassen können. Mit dem Link erhalten sie für jeden Mitarbeiter einen personenbezogenen Fragebogen zum Test, ob die Inhalte verstanden wurden, sowie ebenfalls für jeden Mitarbeiter eine Teilnahmebescheinigung.
- Sämtliche Produkte aus den Einsteiger-Paketen sind natürlich auch einzeln erhältlich. Zum Beispiel speziell für die Gastronomie praktische HACCP Checklisten zum Download im Word und pdf Format. So können Sie die praxisgerechten Vorlagen auch noch individuell auf Ihren Betrieb anpassen.
- Verschiedene Thermometer zur Kontrolle von Lebensmittel-Temperaturen, bzw. den Temperaturen von Kühleinrichtungen.
- Praktische Wareneingangsstempel zur einfachen Dokumentation von Wareneingangskontrollen.

Der Shop ist erreichbar unter: www.haccp-webshop.de