

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. Das System basiert auf einer Beschreibung im Codex Alimentarius, wo es mit 12 Schritten dargestellt wird. Aktuell ist es im Art. 5 der VO (EG) 852/2005 beschrieben und damit gesetzlich verpflichtend.

HACCP grenzt sich insofern von der „normalen“ Basishygiene (Präventivprogramme) ab, als dass es in der Lage ist, gezielt konkrete Gefahren in den Lebensmitteln zu beherrschen, während die Präventivprogramme (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. Reinigungsanlagen.

Wer muss in seinem Betrieb HACCP einführen?

Das HACCP ist eine gesetzliche Anforderung für alle Lebensmittelunternehmen innerhalb der Europäischen Union. Zudem ist HACCP eine Kern-Anforderung von Managementsystemen für die Lebensmittelsicherheit wie der DIN EN ISO 22000, 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,

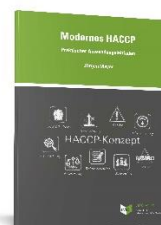
Fragen und Antworten

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,
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 teilweise noch (basierend auf dem Codex Alimentarius) zusätzlich 5 Vorbereitungsschritte gefordert.

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

In der praktischen Anwendung haben sich jedoch die hier beschriebenen 12 Schritte überholt. Die Anwendungen sind differenzierter geworden und lassen sich nicht mehr einfach mit diesen Schritten darstellen. Die Fragen, wie nun aktuell das HACCP aussieht, beantwortet das Buch „Modernes HACCP“. Mit übersichtlichen Grafiken und einfachen Darstellungen wird die moderne Anwendung praktisch dargestellt.



Kann man fertige, allgemeingültige HACCP-Systeme kaufen?

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

HACCP

Fragen und Antworten

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 Ausnahmen für kleine Betriebe?

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

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

„Modernes HACCP“ – ein praktischer Anwendungsleitfaden. Autor: Jürgen Mayer.



„Eigenkontrollen und HACCP in der Gastronomie“ – Einfach Schritt für Schritt. Als reine Print Version oder zusätzlich mit Checklisten zum Download.

Wareneingangsstempel zur praktischen Dokumentation der Wareneingangskontrollen



- Präsentationsfolien inkl. Erläuterungen und Dokumentationslisten für Betriebe die die Folge-Belehrung zum Infektionsschutzgesetz selbst durchführen.
- Video zur Belehrung nach Infektionsschutzgesetz. Hier werden sie geschult.

Alle Produkte erhältlich unter: www.haccp-webshop.de