



HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Point

■ Der Gesetzgeber

schreibt sie vor, der Verbraucher verlangt sie: die Sauberkeit! Betriebs- und Personalhygiene sind ein fester Bestandteil bei der Herstellung von Speisen und deren einwandfreier Qualität. Wer Lebensmittel verarbeitet oder herstellt und diese in Verkehr bringt, hat nicht nur eine große Verantwortung gegenüber seinen Kunden, sondern er genießt auch ein besonderes Vertrauensverhältnis. Ein guter Hygienestatus kann deshalb nur sichergestellt werden, wenn die Mitarbeiter permanent auf Sauberkeit achten und nach HACCP-Grundsätzen produzieren.

■ HACCP – was ist das?

Hierbei handelt es sich um ein lebensmittelspezifisches System der Prävention, ein sog. Null-Fehler-System für die Lebensmittelsicherheit: Hazard Analysis and Critical Control Point.

Das HACCP-Konzept besteht aus der Durchführung einer Gefahrenanalyse:

- Critical Control Points (CCPs) bestimmen
- Einen oder mehrere Grenzwerte festlegen
- Festlegung eines Überwachungssystems
- Bestimmung von Korrekturmaßnahmen bei Nichtbeherrschung von CCPs
- Dokumentierung aller Anweisungen und Ergebnisse

■ HACCP ab dem 1.1.2006 gesetzlich vorgeschrieben!

Die neuen EU-Normen 178/2002, 852/2004 und DIN EN ISO 9001:2008 über Lebensmittelhygiene verpflichten ab diesem Stichtag alle Unternehmen, die mit Lebensmittel umgehen, dass sie ein komplettes HACCP-System einzuführen haben. Die betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen müssen zudem der amtlichen Lebensmittelüberwachung vorgelegt werden, d.h. nachweislich eingerichtet sein!

■ HACCP und IFS

Mit dem IFS – International Featured Standard – werden auch Lieferanten stärker in die Pflicht genommen. Sie werden nicht nur auf ihre lebensmittel-rechtliche Zulassung hin geprüft, sondern auch darauf, ob ihre Produkte unter hygienisch einwandfreien Bedingungen hergestellt werden. Eines von fünf k.o.-Kriterien zur Zertifizierung ist dabei das Existieren eines HACCP-Konzeptes und dessen Dokumentation.

■ Welche Unternehmen unterliegen der HACCP-Pflicht?

Betroffen sind alle Lebensmittel produzierenden, verarbeitenden oder verkaufenden Betriebe von Imbiss, Kantine und Restaurant bis hin zur Fleisch-, Fisch- und Käseproduktion im Industriebetrieb. Nach neuem Recht ebenso die Vorstufen der Lebensmittelproduktion wie Futtermittelhersteller, landwirtschaftliche Betriebe – aber auch Transporteure und Lageristen von Lebensmitteln. Damit reicht die Hygienekette von der Urproduktion bis hin zum Teller des Verbrauchers!