



HACCP (= Hazard Analysis and Critical Control Point)

(= Gefahrenanalyse kritischer Kontrollpunkte)

Seite 1 von 2

Grundsätzliches:

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene gibt einheitliche Hygienestandards und Sicherungsmaßnahmen vor und stellt eine Rechtsgrundlage bezüglich des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes dar. Jeder Betrieb, in dem Lebensmittel gewerbsmäßig hergestellt, verarbeitet, transportiert, gelagert, verkauft oder anderweitig in den Verkehr gebracht werden, ist zur betriebsbezogenen Orientierung an den Prinzipien des HACCP-Konzeptes verpflichtet.

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 stellt Hygieneanforderungen sowohl an das Personal als auch an die Beschaffenheit der Betriebsstätte. Dazu gehören z. B. sanitäre Anlagen, Beleuchtung, Lüftungseinrichtung, Fußböden, Wände, Türen, Fenster und alle Gegenstände, die im Umgang mit Lebensmitteln verwendet werden.

So muss ein HACCP-Konzept aussehen

Eine wesentliche Forderung ist, dass in jedem Unternehmen angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden müssen. Wichtig ist hier das Wort „angemessen“, denn für unterschiedliche Unternehmen gelten verschiedene Sicherungsmaßnahmen. So unterscheiden sich z. B. die Hygienesicherungsmaßnahmen von einem Direktvermarkter, der mit frischem Obst und unverarbeitetem Gemüse handelt, von einem, der Fleisch verarbeitet und in den Verkehr bringt.

Anforderungen an die Grundhygiene + Basisausstattung werden vorausgesetzt!

Gesundheitliche Gefahren können durch betriebliche Eigenkontrollmaßnahmen im Sinne von HACCP (= Hazard Analysis and Critical Control Point) vermieden werden. Der Umfang, in dem die gesetzlichen Anforderungen umzusetzen sind, ist von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich.

❖ 1. Durchführung einer Gefahrenanalyse

Alle möglichen Gefahren bei der Produktion, Herstellung, Behandlung und beim Inverkehrbringen von Lebensmitteln, die zu einer Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers führen können, werden festgestellt und den jeweiligen Produktionsabläufen entsprechend zugeordnet und aufgelistet. Bei der Durchführung der Gefahrenanalyse kann eine schematische Darstellung (z. B. in Form eines Datenflussdiagrammes) der Prozessabläufe hilfreich sein. Auch eine tabellarische Auflistung ist möglich.

❖ 2. Festlegung der Lenkungspunkte

Als Lenkungspunkte werden alle Arbeitsschritte in der Lebensmittelproduktion bezeichnet, bei denen es notwendig und möglich ist, eine Gefahr zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren.

HINWEIS: Die rechtsverbindliche elektronische Kommunikation ist ausschließlich über die unter <http://www.kreis-badkreuznach.de/impressum>

erläuterten Verfahren möglich. Die im Briefkopf genannten E-Mail-Adressen sind nur für eine formfreie Kommunikation mit uns vorgesehen.

Öffnungszeiten der Kreisverwaltung:
Mo bis Fr 8.00 bis 12.00 Uhr
Mo u. Di 14.00 bis 16.00 Uhr
(nach vorh. Terminabsprache)
Do 14.00 bis 18.00 Uhr

Öffnungszeiten Bürgerbüro:
Mo u. Di 7.15 bis 17.00 Uhr
Mi u. Fr 7.15 bis 12.00 Uhr
Do 7.15 bis 18.00 Uhr

Bankverbindungen:
Sparkasse Rhein-Nahe IBAN: DE86 5605 0180 0000 0000 26 • BIC: MALADE51KRE
Postbank Köln IBAN: DE95 3701 0050 0002 2715 07 • BIC: PBNKDEFF

Parkmöglichkeiten: Tiefgarage und Parkhaus Badeallee

Gläubiger-Identifikationsnummer: DE29ZZZ00000061624



HACCP (= Hazard Analysis and Critical Control Point)

(= Gefahrenanalyse kritischer Kontrollpunkte)

Seite 2 von 2

❖ 3. Festlegung von Grenzwerten bzw. Anforderungen

An jedem Lenkungspunkt werden • einzuhaltende Soll- und Grenzwerte festgelegt, die nicht über- oder unterschritten werden dürfen sowie • Anforderungen festgelegt, die erfüllt werden müssen Beispiel: Beim Abkühlen von Speisen muss eine bestimmte Temperatur-Zeit-Relation eingehalten werden, damit die Vermehrung von Krankheitserregern verlangsamt wird.

❖ 4. Festlegung von Verfahren zur Überwachung der Lenkungspunkte

Die Überwachung kann durch Beobachtung oder Messung geeigneter Parameter (z. B. Temperatur, Zeit, pH-Wert) erfolgen. Es ist sicherzustellen, dass Grenzwerte nicht über bzw. unterschritten werden dürfen und bei Abweichungen rechtzeitig Korrekturmaßnahmen getroffen werden können.

❖ 5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen

Wird bei der Überwachung festgestellt, dass die Grenzwerte bzw. Anforderungen nicht eingehalten werden, müssen entsprechende Korrekturmaßnahmen eingeleitet werden.

❖ 6. Regelmäßige Überprüfung der festgelegten Verfahren und Korrekturmaßnahmen

Das Eigenkontrollsystem ist in regelmäßigen Abständen und bei jeder Änderung der Prozesse zu überprüfen und den aktuellen Gegebenheiten anzupassen.

❖ 7. Dokumentation

In der Verordnung über Lebensmittelhygiene wird zur wirksamen und nachvollziehbaren Eigenkontrolle eine ausreichende Dokumentation vorgeschrieben. Nur so kann das Eigenkontrollsystem eines Betriebes kontrolliert werden. Auch im eventuellen Produkthaftungsfall werden von juristischer Seite diese Aufzeichnungen verlangt. Eine ordnungsgemäße Dokumentation ist insbesondere zur Überwachung der Lenkungspunkte, zu Wareneingangskontrollen, Lagerungstemperaturen, Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen, Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen sowie zur Durchführung von Hygieneschulungen des Personals zu führen.

An folgendem Beispiel (Herstellung von Trinkmilch) sollen die einzelnen Grundsätze verdeutlicht werden:

Zu 1. Gefahrenanalyse, z. B. biologische Gefahr durch pathogene Krankheitserreger (Salmonellen/Listerien)

Zu 2. Lenkungspunkte Erhitzung durch Pasteurisierung

Zu 3. Grenzwerte/Anforderungen Temperatur: +72 °C Heißhaltung: 15 bis 30 Sekunden

Zu 4. Überwachungsverfahren Kontinuierliche Messung der Erhitzungstemperatur

Zu 5. Korrekturmaßnahmen Nochmaliges Erhitzen durch automatisches Umschalten des Sicherheitsventils

Zu 6. Überprüfung der Eigenkontrolle gegebenenfalls tägliche Kontrolle durch einen Verantwortlichen, z. B. Überprüfung von Messgeräten, Messprotokoll

Zu 7. Dokumentation Kontinuierliche Aufzeichnung der Erhitzungstemperatur mittels Temperaturschreiber

Diese Übersicht dient lediglich als Orientierungshilfe bei der Durchführung eines HACCP Konzepts. Die Informationen erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit und müssen gegebenenfalls durch weitere betriebspezifische Maßnahmen ergänzt werden. Das HACCP Konzept sollte der Betriebsgröße und Betriebsart angepasst werden.