

Eigenkontrolle (HACCP) in Lebensmittelbetrieben

Der Richtige Umgang mit Lebensmitteln

Rechtliche Grundlagen

Seit 1997 sind nach der Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV) alle Lebensmittelbetriebe verpflichtet, durch betriebseigene Kontrollen die für die Entstehung gesundheitlicher Gefahren kritischen Punkte im Prozessablauf festzustellen und zu gewährleisten, dass angemessene Sicherungsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt und überprüft werden.

Diese Verpflichtung bedeutet eine von den Lebensmittelbetrieben durchzuführende Eigenkontrolle, angelehnt an den Grundsätzen eines HACCP-Konzeptes. Es sieht ein vorbeugendes System vor, das die Sicherheit von Lebensmitteln gewährleisten soll. Erforderlich sind eine Gefährdungsanalyse und das Ermitteln kritischer Kontrollpunkte

Hazard = Gefahren

Analysis = Analyse

Critical = kritischer

Control = Kontroll

Point = Punkte.

Durch die am 1. Januar 2006 in Kraft getretenen EU-Verordnungen 852/2004/EG über Lebensmittelhygiene, die in Deutschland unmittelbar anwendbar sind, wurden diese Anforderungen weiter konkretisiert. Jeder Lebensmittelunternehmer muss nun durch Dokumente und Aufzeichnungen das betriebliche Konzept nach HACCP-Grundsätzen nachweisen können. Dabei hat er sicherzustellen, dass die Dokumente jederzeit auf dem neuesten Stand sind. Er hat gegenüber der zuständigen Behörde nachzuweisen, dass er diese Anforderungen erfüllt.

Welche Unternehmen sind betroffen?

Die EU-VO 852/2004 und das darin verankerte Eigenkontroll-Konzept gelten für alle Betriebe, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, behandeln und in Verkehrbringen.

Diese Verordnung gilt also für alle Branchen, die gewerbsmäßig mit Lebensmitteln im oben genannten Sinn in Berührung kommen. Betroffen sind sowohl klein- und mittelständische Betriebe als auch Großbetriebe des Handwerks, der Industrie, des Handels und der Gastronomie.

Schritt für Schritt zum HACCP-Grundsatzkonzept

Die einzelnen Schritte des HACCP-Konzeptes ergeben sich aus Artikel 5 Absatz 2 a-f der Verordnung Nr. 852/2004/EG.

Grundsatz 1: Identifizierung der Risiken

Identifizierung der möglichen Gefährdung(en) auf allen Stufen der Lebensmittelherstellung

Grundsatz 2: Identifizierung und Festlegung der kritischen Punkte

Bestimmen der Stellen, Behandlungs- und Verfahrensstufen, an denen die Gefährdung(en) drohen oder sich die Wahrscheinlichkeit ihres Vorkommens verringern lässt (CCP = kritische Kontrollpunkte).

Grundsatz 3: Festlegung der Lenkungsbedingungen/Grenzen

Festlegung der kritischen Grenzwerte (**Sollwerte**), deren Einhaltung sicherstellt, dass der CCP unter Kontrolle ist. Für jeden identifizierten kritischen Punkt sind jetzt die Kriterien zu beschreiben, anhand derer man eine Risikogefährdung erkennen kann. Durch Auswahl geeigneter Parameter, wie z. B. Temperatur-/Zeitbedingungen (Kühltemperatur, Standzeiten, Lagerzeiten, Erhitzungszeiten etc.), Angaben zur Reinigung/Desinfektionsmittelkonzentration oder Einwirkzeiten lassen sich Lenkungsbedingungen bzw. Grenzwerte beschreiben. Es sind solche Bedingungen, bei denen behauptet werden kann, dass ihre Einhaltung die Vermeidung von Gesundheitsgefährdungen gewährleistet (z. B. bestimmte Lagertemperaturen, Vorgaben in Rezepturen).

Grundsatz 4: Festlegung von Maßnahmen zur Überwachung

Einrichtung eines Systems zur Überwachung der CCPs durch planmäßige Prüfungen oder Beobachtungen. Als Parameter für die Überwachung eignen sich am besten physikalische Messgrößen, wie z. B. Temperaturwerte oder pH-Werte. In jedem Fall ist festzulegen, wer wie häufig die Kontrolle durchzuführen hat und wie diese dokumentiert werden soll.

Grundsatz 5: Festlegung von Maßnahmen bei Überschreiten der Grenzen

Festlegungen von Korrekturmaßnahmen, die zu ergreifen sind, sobald die Überwachung anzeigt, dass ein bestimmter CCP nicht mehr unter Kontrolle ist. Korrekturmaßnahmen konzentrieren sich

einerseits auf das Produkt, das als potentiell gesundheitsgefährdend eingestuft werden muss (z. B. Vernichtung der überlagerten Produkte im Kühlhaus) sowie auf die Wiederherstellung von Bedingungen (z. B. Desinfektion des Kühlraumes).

Grundsatz 6: Festlegung von Maßnahmen der Überprüfung

Einrichten von Bestätigungsverfahren mit ergänzenden Prüfungen oder Maßnahmen, die sicherstellen, dass das HACCP-Konzept einwandfrei funktioniert.

Grundsatz 7: Dokumentation

Die Erstellung einer Dokumentation, die alle mit diesen Grundsätzen und ihrer Anwendung zusammenhängenden Verfahren und Berichte umfasst. Für jedes Unternehmen ist eine **angemessene** Nachweisführung empfehlenswert. Dies bedeutet, dass einmal der "Denkprozess", d. h. die Studie selbst, festgehalten werden kann sowie die Anweisungen (z. B. Reinigungsvorhaben) und Aufzeichnungen (z. B. Checklisten der **Istwerte**). Art und Umfang der Dokumentation ist keinem Unternehmen vorgegeben. Hierüber ist selbst zu entscheiden. Diejenigen Dokumente, die jedoch aus dem HACCP-Konzept resultieren, sind so aufzubewahren, dass sie 2 Jahre verfügbar sind.

Welche Bausteine muss ein Hygiene-Konzept auf jeden Fall enthalten?

Ein Hygiene-Konzept für einen Gastronomie-Betrieb nach den Hygienevorschriften hängt von der Größe und Art des Betriebes ab. Folgende sechs Maßnahmen sollte es aber auf jeden Fall enthalten:

1. Wareneingangskontrolle

Die Prüfung jeder angelieferten oder eingekauften Ware auf Zustand, Mindesthaltbarkeitsdatum und Temperatur sowie die Dokumentation der Ergebnisse der Prüfung.

2. Temperaturüberwachung

Die Festlegung von Grenzwerten: Obere Temperaturgrenzwerte bei Kühlung und Gefrieren; untere Grenzwerte und Erhitzungszeit beim Garen und Warmhalten. Dazu gehören mindestens einmal täglich die Kontrolle der Kühl- und Gefriertemperatur sowie Stichprobenkontrollen der Temperaturen beim Erhitzen und Warmhalten. Die Nichteinhaltung der Grenzen muss unbedingt dokumentiert werden.

3. Reinigung und Desinfektionsplan

Die Festlegung von Reinigungs- und Desinfektionsintervallen für alle Betriebsräume und Arbeitsgeräte in einem Plan, der Auskunft darüber gibt, was wie oft womit und wie gereinigt wird.

4. Schädlingsmonitoring

Die regelmäßige Kontrolle der Räume auf Schädlingsbefall, die Dokumentation dieser regelmäßigen Kontrollen sowie der Bekämpfungsmaßnahmen bei Befall.

5. Personalschulung

Mindestes einmal jährlich eine Schulung aller Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen sowie die Dokumentation dieser Schulung (Datum, schulende Personen, Teilnehmer, Themen).

6. Rückverfolgbarkeit

Einrichtung eines Systems zur Feststellung der Lieferanten der im Betrieb verwendeten Lebensmittel.

Wer kann Ihnen im Fall von noch offenen Fragen weiterhelfen?

Kreisverwaltung Bad Kreuznach
Amt für Umweltschutz und Veterinärwesen
Lebensmittelüberwachung
Salinenstr. 56
55543 Bad Kreuznach
Tel: 0671/ 803604 bis -607