



1. Informationen zu HACCP

1.1 Was bedeutet HACCP?

Die Abkürzung steht für den aus dem Englischen stammenden Begriff „**Hazard Analysis Critical Control Point**“.

Im Deutschen wird dies übersetzt mit „Gefahrenanalyse“ und „kritischer Kontrollpunkt“. Man versteht darunter ein Konzept, welches der Herstellung sicherer Lebensmittel dient und ursprünglich aus der Weltraumforschung stammt.

Die Einführung eines solchen Konzeptes fordert die Europäische Union mit dem Inkrafttreten des sogenannten EU-Hygieneabkommens vom 01.01.2016 an. Die Anforderungen aus diesem Konzept sind für viele Unternehmen verpflichtend. Jeder Unternehmer, der im Anschluss an die Ur- bzw. Erstproduktion gewerbsmäßig Lebensmittel herstellt, behandelt oder in den Verkehr bringt, muss sich nach diesen Anforderungen richten. Dies sind vor allem Gastronomiebetriebe, Kioske, Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung, Unternehmen der Lebensmittelbranche, Großhändler, Einzelhändler, aber auch Speditionen und Läger. Alle Lebensmittelunternehmer sind nun verpflichtet, relevante Hygieneanforderungen einzuhalten. Sie müssen für die Anwendung der HACCP-Grundsätze garantieren und sind so zum Beispiel zur Einhaltung der Kühlkette verpflichtet. Es bedeutet aber auch, dass alle Betriebe, die Lebensmittel verarbeiten und in Verkehr bringen, gesetzlich verpflichtet sind, die Vermeidung bzw. Lenkung von kritischen Kontrollpunkten zu dokumentieren.

Das heißt, **einzelne Arbeitsschritte müssen lückenlos erfasst, die kritischen Kontrollpunkte definiert, kontrolliert und für Kontrollbehörden nachvollziehbar dokumentiert werden.**

Teil der Eigenverantwortung ist es auch, dass jedes Lebensmittelunternehmen ein Eigenkontrollsystem auf Basis von HACCP erstellt, wodurch Sicherheitsrisiken bei Lebensmitteln vorab minimiert und im akuten Gefahrenfall unverzüglich Gegenmaßnahmen (z. B. Information des Verbrauchers, Warenrückruf vom Markt) eingeleitet werden können.

Ziel ist es, die betrieblichen Vorgänge so zu gestalten, dass mögliche Gefahrenquellen für die Gesundheit von Menschen auf ein absolutes Mindestmaß reduziert werden können.

Voraussetzung dafür stellt aber Wissen dar. Wissen über welche laut EU-Verordnung alle Personen verfügen müssen, welche mit Lebensmitteln umgehen. Dazu müssen alle Mitarbeiter eines Unternehmens geschult werden, ebenso muss auch die entsprechende Motivation vorhanden sein, denn nur das richtige persönliche Engagement stellt die Grundlage für die Umsetzung eines HACCP-Konzeptes dar.

1.2 Was ist ein HACCP-Konzept?

Hierbei handelt es sich um ein System, welche durch vorbeugende Maßnahmen und Kontrollen die Herstellung gesundheitlich einwandfreier Maßnahmen sicherstellt. Dieses Konzept soll eine Analyse möglicher Risiken aufzeigen, wodurch die Beherrschung kritischer Punkte beim Umgang mit Lebensmitteln und somit eine hohe Produktsicherheit erreicht werden soll.

HACCP richtet sich immer an das Produkt selbst. Eine gute Hygienepraxis sichert hingegen die Produktion. Diese gute Hygienepraxis ist allerdings die Basis, ohne die HACCP überhaupt keinen Sinn macht.

Die Durchführung eines HACCP-Konzeptes umfasst insgesamt sieben Stufen:

1. Stufe: Beurteilung der Risiken, die mit dem Produkt während des ganzen Prozesses in Zusammenhang stehen
2. Stufe: Festlegung kritischer Kontrollpunkte
3. Stufe: Festlegung kritischer Grenzwerte
4. Stufe: Festlegung von Verfahren zur Überwachung der kritischen Grenzwerte
5. Stufe: Festlegung von Korrekturmaßnahmen, die eingeleitet werden, wenn es an einem kritischen Kontrollpunkt zu Abweichungen kommt
6. Stufe: Festlegung von Verfahren zur Überprüfung der korrekten Arbeitsweise des HACCP-Systems
7. Stufe: Aufstellung eines Systems zur effektiven Führung der Unterlagen (HACCP-Dokumentation)

1.3 Erläuterungen

Gefahren sind Fremdkörper, Mikroorganismen oder auch chemische Substanzen in einem Lebensmittel, oder aber der Zustand eines Lebensmittels, die geeignet sind, unter normalen

Bedingungen oder Verwendung des Lebensmittels, eine Schädigung der menschlichen Gesundheit zu verursachen.

Hier einige Beispiele für mögliche Gefahren im Sinne von HACCP:

Physikalische Gefahren: Fremdkörper (Glassplitter, Metallteile, Knochensplitter etc.)

Chemische Gefahren: giftige Substanzen
(Reinigungs- oder Desinfektionsmittel, Pestizide etc.)

Biologische Gefahren: Krankheitserreger (Schimmelpilze, Salmonellen, Listerien etc.)

Das „Risiko“, welches von einer Gefahr ausgehen kann, ist wiederum abhängig von der Wahrscheinlichkeit, dass es zu einer Erkrankung kommt und von der Schwere dieser Erkrankung.

Bei einem kritischen Kontrollpunkt spricht man von einem Punkt im Prozessablauf, an dem ein Verfahren existiert, um eine mögliche Gefahr zu vermeiden, diese auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren. Hierbei geht es nicht um die reine Kontrolle, sondern vielmehr um die Steuerung des von der Gefahr ausgehenden Risikos. Das Risiko einer Gefahr soll durch eine ergriffene Maßnahme in der Lebensmittelkette entscheidend beschränkt werden.

Dieses „Gefahrensteuerungs-Verfahren“ muss gewährleisten, dass nachweislich für alle betroffenen Produkte eine mögliche Gefahr vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert wird.

1.4 Wer braucht ein HACCP-Konzept?

Wenn die Identifizierung und sichere Beherrschung möglicher Gefahren erreicht werden kann (möglicherweise genügt die Anwendung der in jedem Betrieb anzuwendenden guten Hygienepraxis an sich), ist es nicht erforderlich, ein HACCP-Konzept zu erstellen.

Gibt es jedoch eine relevante Gefahr, die Identifizierung eines kritischen Steuerungspunktes ist aber nicht möglich, sind Maßnahmen der guten Hygienepraxis zum Einsatz zu bringen.

Eine gute Hygienepraxis kann vor allem in Betrieben, in denen keine Herstellung, Zubereitung oder Verarbeitung erfolgt, die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen.

Die Inhalte eines HACCP-Konzeptes sind individuell und richten sich nach Ihrem Betrieb.

In welcher Form hat die Eigenkontrolle zu erfolgen?

Ein Unternehmer ist verpflichtet, ein Eigenkontrollsystem auf Basis der HACCP-Grundsätze einzurichten. Die darin festgehaltenen Arbeitsverfahren (Arbeitsschritte) müssen ein Gefahrenmanagement enthalten. Die Angemessenheit eines Verfahrens ist natürlich abhängig von der Größe und vom Charakter eines Betriebes. Nachfolgend erhalten Sie einige Empfehlungen, wie für Ihren Betrieb eine Eigenkontrolle erfolgen kann. Die genauen Erfordernisse können Sie im Zweifelsfall sicher auch in Zusammenarbeit mit Ihrer zuständigen Veterinärbehörde festlegen.

Möglichkeit 1: Gute Hygienepaxis ohne Dokumentation

Reicht aus, wenn keine Be- und Verarbeitungsschritte erfolgen und keine Veränderungen am ursprünglichen Lebensmittel vorgenommen werden.

Mögliche u. a. für Marktstände mit Obst und Gemüse, Bar und Hotel mit Frühstück.

Möglichkeit 2: Gute Hygienepaxis mit Dokumentation

Reinigungs- und Desinfektionsplan, Schädlingsmonitoring, Personalschulung, Erfassung der Lagertemperaturen, Warenkontrolle- und Dokumentation bei Anlieferung, etc. Diese Form der Eigenkontrolle ist ausreichend, wenn eine Be- und Verarbeitung mit oder ohne Veränderung des ursprünglichen Lebensmittels erfolgt, kein Zeitfaktor zwischen Herstellung und Verzehr liegt und es daher keinen Risikofaktor gibt.

Einsetzbar z. B. Schankwirtschaft, Imbiss, Buffet und Cafe (ohne erweiterte Küche).

Möglichkeit 3: Traditionelles HACCP-System

Dieses ist individuell, betriebs- und produktangepasst und muss die sieben Schritte eines HACCP-Konzeptes enthalten.

Das traditionelle HACCP-Konzept ist Verpflichtung u. a. in Großküchen, Zulassungsbetrieben und bei Herstellern sensibler Produkte.



Das Wichtigste noch mal...

- Lesen Sie die Hinweise auf den Etiketten und Betriebsanweisungen sorgfältig durch.

- Benutzen Sie zum Umfüllen und beim Anschließen der Produkte eine Schutzbrille, Handschuhe und ggf. eine wasserfeste Schürze.



- Bei Berührung mit den Augen und der Haut mit Stoffen, die mit dem Gefahrensymbol „Ätzend“ oder „Reizend“ gekennzeichnet sind, gründlich (10-15 Minuten) mit kaltem Wasser spülen, Vorgesetzten informieren und Anweisungen auf dem Sicherheitsdatenblatt befolgen.
- Reinigungsprodukte dürfen unter keinen Umständen miteinander gemischt werden.
Es können unvorhersehbare gefährliche Reaktionen entstehen.



Allgemeine Warn- und Sicherheitshinweise

für den Umgang mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln

Wichtig:

Eine Reinigungs- und Desinfektionsmitteln unterliegen dem Gefahrenstoffrecht. Beachten Sie unbedingt die spezifischen Hinweise auf den Etiketten, Produktinformationen, Sicherheitsdatenblättern und Betriebsanweisungen.

Mögliche Gefahrensymbole:



Allgemeine Hinweise:

- Machen Sie sich mit den Gefahr- und Sicherheitshinweisen vertraut
- Kein offenes Feuer beim Umgang mit entzündlichen Stoffen
- Benutzen Sie die vorgeschriebene persönliche Schutzausrüstung
- Nutzen Sie vorhandene Dosier- und Entnahme- und Abfüllsysteme
- Lagern Sie Reinigungs- und Desinfektionsmittel nur in entsprechend gekennzeichneten Behältern und getrennt von Lebensmitteln
- Produkte niemals mischen



Schutz und Verhaltensmaßnahmen



Verhalten bei auslaufenden Reinigungs- und Desinfektionsmitteln:

- Vorgesetzten informieren
- Vorgeschriebene persönliche Schutzkleidung anlegen
- Versuchen, Flüssigkeiten am Abfließen zu hindern
- Kleinmengen mit Sand oder Kieselgur aufnehmen

Erste Hilfe bei Unfällen mit Laugen und Säuren

Berührung mit den Augen:

Bei offenem Lidspalt mindestens 15 Minuten spülen, Augen verbinden und Arzt aufsuchen.

Berührung mit der Haut:

Benetzte Kleidungsstücke entfernen und gründlich mit Wasser spülen, Arzt aufsuchen.

Verschlucken:

Viel Wasser trinken, nicht erbrechen lassen, Arzt aufsuchen.

Notrufnummer:

Notruf: **112**

Ersthelfer:

Sicherheitsbeauftragter:



Reinigungsdokumentation

Mittel/Dosierung Reinigung: _____

Jahr/Monat: _____

Datum	Reinigung durchgeführt	Gereinigte Einrichtung/Objekt	Unterschrift



Reinigungs-und Desinfektionsplan

Betriebsstätte	Wie oft?					Wie?			Womit?			
	Nach Gebrauch	Täglich	Wöchentlich	Monatlich	Bei Bedarf	Feuchte Reinigung	Desinfektion	Waschmaschine 60°C				

KÜCHE / VORBEREITUNG																				
Arbeitstisch																				
Wände																				
Spülbereich																				
Waschbecken																				
Kühlschrank außen																				
Kühlschrank, abtauen/innen																				
Schneidbretter, Messer																				
Gebäckkörbe, Kunststoff																				
Abfallbehälter																				
Spültücher, Wischlappen																				
Boden																				
Kühlraum																				
VERKAUFSRAUM/ RESTAURANT / BISTRO																				
Theke, Kühltheke																				
Thekenscheiben																				
Warmhaltebereich																				
Schränke oben/unten																				
Spülbereich																				
Schneidbretter, Messer																				
Spritzflaschen																				
Spültücher, Wischlappen																				
Abfallbehälter																				



Dokumentation der Reinigungen/Desinfektionen gemäß Checkliste

Betriebsstätte: _____ Monat: _____
 Betriebsbereich: _____ Jahr: _____

Tag	Unterschrift Reinigenden	Unterschrift Kontrolleur	o. K.	Nicht o. K.	Bemerkung
1.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
2.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
3.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
4.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
5.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
6.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
7.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
8.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
9.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
10.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
11.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
12.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
13.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
14.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
15.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
16.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
17.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
18.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
19.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
20.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
21.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
22.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
23.	_____	_____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____



Checkliste für die Reinigungsbereiche

<u>Reinigungs- bereich</u>	<u>Reinigungstag</u>							
	Täglich	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
z.B. Fenster								
z.B. Spüle								



Checklisten:

Reinigung und Desinfektion

	Was?	Wie oft?	Womit?	Wieviel?	Wer?
<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen					
<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen					
<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen					
<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen					
<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen					
<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen					
<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen					
<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen					
<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen					
<input type="checkbox"/> Vorreinigen <input type="checkbox"/> Hauptreinigen <input type="checkbox"/> Desinfizieren <input type="checkbox"/> Nachspülen <input type="checkbox"/> Trocknen					
Hygienecheck durchgeführt am			von		



Checkliste für die Reinigung/Desinfektion

Reinigungsbereiche

Reinigungstag

	Tägl.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
_____	<input type="checkbox"/>							
_____	<input type="checkbox"/>							
_____	<input type="checkbox"/>							
_____	<input type="checkbox"/>							
_____	<input type="checkbox"/>							
_____	<input type="checkbox"/>							
_____	<input type="checkbox"/>							
_____	<input type="checkbox"/>							
_____	<input type="checkbox"/>							
_____	<input type="checkbox"/>							



Reinigung aller Gegenstände

It. Reinigungsplan - TÄGLICH

Betrieb: _____

Betriebsbereich: _____

Verantwortlicher: _____

Stand/Datum: _____

Zu reinigender Gegenstand	Produktkategorie als Oberbegriff	Produktname	Einwirkzeit/ Dosierung	Frequenz	Verantwortlich
				täglich	

 <p>Datum, Unterschrift</p>	<p>Firmenstempel</p>
--	----------------------



Reinigung aller Gegenstände

It. Reinigungsplan - WÖCHENTLICH

Betrieb: _____

Betriebsbereich: _____

Verantwortlicher: _____

Stand/Datum: _____

Zu reinigender Gegenstand	Produktkategorie als Oberbegriff	Produktname	Einwirkzeit/ Dosierung	Frequenz	Verantwortlich
				wöchentlich	

 <p>Datum, Unterschrift</p>	<p>Firmenstempel</p>
--	----------------------

Reinigung aller Gegenstände

lt. Reinigungsplan - TÄGLICH

Betrieb: _____

Betriebsbereich: _____ Verantwortlicher: _____

Monat/Jahr: _____

Datum	Unterschrift	Bemerkung
01.		
02.		
03.		
04.		
05.		
06.		
07.		
08.		
09.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		
19.		
20.		
21.		
22.		
23.		
24.		
25.		
26.		
27.		
28.		
29.		
30.		
31.		
 Datum, Unterschrift		Firmenstempel