



## DAS HACCP-KONZEPT IN DER PRAXIS

Bei jeglichem Umgang mit Lebensmitteln ist die Wahrung der Lebensmittelsicherheit die wichtigste Aufgabe und durch ein Eigenkontrollsystem im Sinne des HACCP-Konzeptes (Hazard Analysis and Critical Control Point-Konzeptes) sicher zu stellen. Das HACCP-Konzept soll zur Abwehr gesundheitlicher Gefahren dienen, die zu identifizieren, zu bewerten, kontinuierlich zu erfassen und zu beherrschen sind.

---

## RECHTLICHE GRUNDLAGEN

Schon seit 1998, dem Inkrafttreten der alten Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV), mit der die EU-Richtlinie 93/43/EWG umgesetzt wurde, sind alle Lebensmittelbetriebe verpflichtet, ein sogenanntes Eigenkontrollsystem nach den HACCP-Grundsätzen einzuführen. Mit den neuen EU-Hygieneverordnungen, den Verordnungen Nr. 852/2004, Nr. 853/2004 und Nr. 854/2004, die seit 1. Januar 2006 gelten, wurden diese Anforderungen weiter konkretisiert. Jeder Lebensmittelunternehmer muss nun durch Dokumente und Aufzeichnungen das betriebliche HACCP-Konzept nachweisen können. In der Praxis bedeutet das, dass der Lebensmittelunternehmer dem Lebensmittelkontrolleur die Aufzeichnungen vorlegen muss. Dabei ist sicher zu stellen, dass die Dokumente jederzeit auf dem neuesten Stand sind.

## WER IST ZUR EIGENKONTROLLE VERPFLICHTET?

Verpflichtet sind alle Betriebe, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, behandeln und in Verkehr bringen. Der Begriff „herstellen“ umfasst das Herstellen, Zubereiten, Be- und

Verarbeiten. Unter „behandeln“ ist das Wiegen, Messen, Um- und Abfüllen, Stempeln, Bedrucken, Verpacken, Kühlen, Lagern, Aufbewahren, Befördern und sonst. Tätigkeiten, die nicht Herstellen oder in Verkehr bringen sind, zu verstehen. „In Verkehr bringen“ erfasst das Anbieten, Vorrätighalten, Feilhalten und jede Abgabe an andere.

Betroffen sind sowohl klein- und mittelständische Betriebe als auch Großbetriebe des Handwerks, der Industrie, des Handels und der Gastronomie. Dabei sind die HACCP-Grundsätze so flexibel einzusetzen, dass auch sehr kleine Betriebe sie in allen Situationen anwenden können. Die Maßnahmen sollen verhältnismäßig bleiben.

## **DIE HACCP-GRUNDSÄTZE**

Das HACCP-Konzept ist eine von den Lebensmittelbetrieben durchzuführende Eigenkontrolle. Es ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln und somit die Sicherheit von Verbrauchern gewährleisten soll. Erforderlich sind eine Gefährdungsanalyse und die Ermittlung kritischer Kontrollpunkte. Die einzelnen Schritte des HACCP-Konzeptes ergeben sich aus Art. 5 Abs. 2 a) - g) der Verordnung (EG) Nr. 853/2004.

Insgesamt gibt es sieben Grundsätze:

### **Grundsatz 1: Identifizierung der Risiken**

Es sind die potenziellen gesundheitsrelevanten Gefahren auf allen Stufen der Lebensmittelherstellung zu identifizieren, um die Risiken zu bewerten und die möglichen Kontrollmaßnahmen erkennen zu können (Gefahrenanalyse, engl. hazard analysis).

### **Grundsatz 2: Identifizierung und Festlegung der kritischen Punkte**

Es sind die kritischen Kontrollpunkte von allen Behandlungs- und Verfahrensstufen, an denen die Gefahren drohen zu ermitteln (Critical Control Points – CCP). Eine „Stufe“ ist jedes Stadium der Lebensmittelherstellung und Lebensmittelbearbeitung einschließlich des Wareneingangs, der Lagerung, der Beförderung und Zusammenstellung.

### **Grundsatz 3: Festlegung von Grenzwerten**

Es sind für jeden kritischen Punkt die Grenzwerte festzulegen, deren Einhaltung sicherstellt, dass der CCP unter Kontrolle ist. Dies können z. B. Temperatur- und Zeitbedingungen sein, Reinigungs- und Desinfektionsmittelkonzentrationen oder Einwirkzeiten.

### **Grundsatz 4: Festlegung von Maßnahmen zur Überwachung**

Es ist ein System zur regelmäßigen Überwachung der CCPs festzulegen, um die kritischen Punkte zu beherrschen. Als Parameter für die Überwachung eignen sich z. B. physikalische Messgrößen wie Temperaturwerte und 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 Überschreitung der Grenzwerte**

Es sind die Korrekturmaßnahmen festzulegen, die durchzuführen sind, wenn die Überwachung anzeigt, dass ein bestimmter CCP nicht mehr beherrscht wird. Diese Maßnahmen sind vorbeugend zu erstellen und müssen in Form von Anweisungen verfügbar sein. Auch hier müssen die Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten klar geregelt sein.

### **Grundsatz 6: Festlegung von Maßnahmen zur Überprüfung**

Es sind Verfahren zu Verifizierung festzulegen, die bestätigen, dass das HACCP-System erfolgreich funktioniert (z. B. durch eine externe Beratungsinstitution). Diese Maßnahmen sollen bestätigenden Charakter haben und nicht der Überwachung dienen.

### **Grundsatz 7: Dokumentationsorganisation**

Es ist eine Dokumentation einzuführen, die alle Vorgänge und Aufzeichnungen entsprechend den Grundsätzen und deren Anwendung berücksichtigt. Dies bedeutet, dass sowohl der Herstellungsprozess selbst (z. B. durch ein Flussdiagramm) als auch Anweisungen (z. B. Mess- oder Reinigungsschritte) und Aufzeichnungen (z. B. Checklisten) festgehalten werden. Art und Umfang der Dokumentation ist abhängig von der Branche und der Größe des Unternehmens.

## **WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN ZU HACCP**

Leitfaden HACCP-Konzept

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V.

<http://www.bll.de/publikationen>

HACCP-Infoservices des Behr's Verlages

<http://www.haccp.de>

DEHOGA, Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in der Gastronomie

<http://www.dehoga->

[bundesverband.de/home/hygieneleitlinie\\_0\\_1009\\_1144\\_1145.html](http://www.dehoga-bundesverband.de/home/hygieneleitlinie_0_1009_1144_1145.html)

Hinweis: Die Veröffentlichung von Merkblättern ist ein Service der IHK München für ihre Mitgliedsunternehmen. Dabei handelt es sich um eine zusammenfassende Darstellung der fachlichen und rechtlichen Grundlagen, die nur erste Hinweise enthält und keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt. Es kann eine Beratung im Einzelfall nicht ersetzen. Obwohl sie mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt wurden, kann eine Haftung für die inhaltliche Richtigkeit nicht übernommen werden.