

7.14 Aufbau und Umsetzung des HACCP - Systems

Wenn in Ihrem Betrieb Abläufe stattfinden, die von dem vorliegenden Praxishandbuch nicht erfasst werden, z.B. Cook & Chill Prozesse oder die Erhitzung von Rohmilch, müssen Sie für diese eine HACCP-Analyse durchführen. Die erforderliche Vorgehensweise wird im Folgenden beschrieben.

Die europäische Lebensmittelhygieneverordnung (VO (EG) Nr. 853/2004) gibt in Artikel 5 genau vor, wie das HACCP - System aufgebaut werden muss und welche Schritte durchzuführen sind. Nach dieser Vorgabe wird im Folgenden verfahren.

Die 7 Grundsätze von HACCP sind:

- a) **Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,**
- b) **Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,**
- c) **Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,**
- d) **Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,**
- e) **Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,**
- f) **Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis e) entsprochen wird,**
- g) **Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a) bis f) entsprochen wird.**

Wenn Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder in den Produktionsstufen vorgenommen werden, so überprüft der Lebensmittelunternehmer das Verfahren und passt es in der erforderlichen Weise an.

HACCP verpflichtet jeden Lebensmittelhersteller im Rahmen seiner Eigenverantwortung, die Lagerung, Zubereitung und Bereitstellung aller Lebensmittel vom Anfang bis zum Ende permanent im Hinblick auf die hygienische Beschaffenheit zu überwachen. Nur diese lückenlose und kontinuierliche Überwachung ermöglicht die zuverlässige Aussage bei Abgabe an den Kunden, dass die Lebensmittel auch tatsächlich sicher und unbedenklich sind.

7.14.1 Gefahrenanalyse

Jedes Produkt bzw. jede Produktgruppe, die in diesem Praxishandbuch nicht berücksichtigt ist, wird bei der Gefahrenanalyse im Betriebsablauf von der Warenannahme über die Lagerung und Verarbeitung bis hin zur Abgabe an den Gast analysiert.

Auflistung der Gesundheitsgefahren

Zunächst erfolgt eine Auflistung der Gesundheitsgefahren, die von den Lebensmitteln ausgehen können:

- **physikalische Gefahren**
Metallsplitter (z.B. Konservendosen, Schmuck)
Glassplitter (z.B. Flaschen, Gläser, Beleuchtung)
Knochensplitter
andere Fremdkörper
- **chemische Gefahren**
Reinigungs- und Desinfektionsmittel
Rückstände aus nicht geeignetem Verpackungsmaterial
alte Frittierfette (z.B. Acrylamid, und andere Produkte der Fettersetzung in Folge von altem bzw. überhitztem Frittierfett)
- **biologische Gefahren**
Bakterien und ihre Giftstoffe (z.B. Salmonellen)
Viren (z.B. Hepatitis)
Parasiten (z.B. Trichinellen)
Schimmelpilze und ihre Giftstoffe
Fischgifte (z.B. Histamin)
Schädlinge

Aufteilung in Produktgruppen

Dann werden die Produkte mit besonderer hygienischer Bedeutung in Produktgruppen eingeteilt und systematisch auf das Vorhandensein der oben genannten Gefahren geprüft:

- Fleisch
(am Stück und Kurzgebratenes)
- Hackfleisch

7.14 Anleitung zur HACCP-Analyse

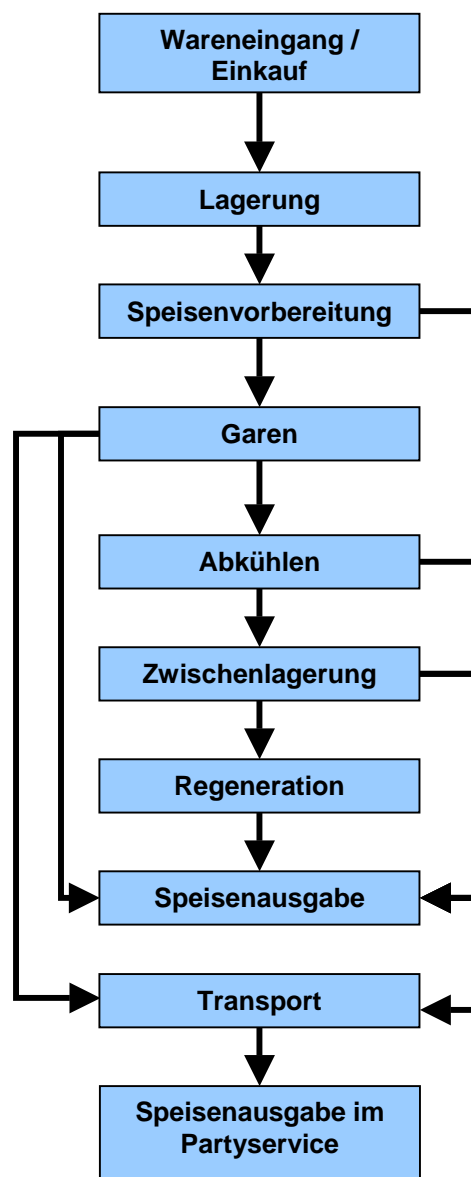
- Geflügel
- Fisch
- kühlpflichtige Fertigprodukte und Rohwaren (Milch, Sahne, Cremes, Feinkostsalate, Dressings, Wursterzeugnisse, Eiprodukte, Eier etc.)
- tiefkühlpflichtige Fertigprodukte und Rohwaren (Speiseeis, Tiefkühlgemüse und -obst, tiefgekühlte Backwaren, tiefgekühlte Fertigerichte etc.)
- selbst hergestellte Eierspeisen mit Rohei (Tiramisu, Bienenstich, Rührei, selbst hergestellte Mayonnaise etc.)
- selbst hergestellte kühlpflichtige Speisen (Süßspeisen und Desserts, Cremes, Pudding, Feinkostsalate, Aufschnittplatten, Brotaufstrich etc.)
- Suppen und Saucen
- Stärkebeilagen (Nudeln, Reis, Kartoffeln etc.)
- frisches Obst und Gemüse
- Frischkostsalate
- Gewürze und Paniermehl
- Getränke

Ablaufdiagramme

Nun wird ein Ablaufdiagramm erstellt und aufgelistet, an welchen Prozessschritten die oben genannten Gefahren auftreten können.

Hier ist ein allgemeines Ablaufdiagramm für die Gastronomie dargestellt. Weichen Ihre Abläufe für die zu betrachtenden Produktgruppen von diesem Diagramm ab, müssen Sie es jeweils verändern und ergänzen.

Allgemeines Ablaufdiagramm für den Bereich Gastronomie



Im Anschluss wird für jede Prozessstufe geprüft, welche Gefahren wahrscheinlich sind, also tatsächlich auftreten können und ob die Maßnahmen der Basishygiene genügen, diese Gefahr zu beherrschen.

Festlegung der kritischen Kontrollpunkte (CCP)

Reicht die gute Hygienepaxis nicht aus, um eine Gefahr ausreichend unter Kontrolle zu halten, ist ein CCP zu definieren.

Dies ist z.B. beim Garen von Hackfleisch und Geflügel der Fall. Die gesundheitsgefährlichen Keime können bei Erhitzung absterben. Dafür muss die Hitze jedoch mit einer bestimmten

7.14 Anleitung zur HACCP-Analyse

Temperatur und über einen bestimmten Zeitraum auf die Keime einwirken, damit diese auch wirklich abgetötet werden. Salmonellen sterben beispielsweise nach 2 min. bei +72°C Kerntemperatur ab. Eine sichere Speise kann man also nur servieren, wenn bei dem Garvorgang explizit geprüft wurde, ob die erforderliche Temperatur über die erforderliche Zeit eingehalten wurde. Ein solcher Schritt im Herstellungsprozess, an dem man eine Gefahr beherrschen kann, wird als CCP (Kritischer Kontrollpunkt) bezeichnet.

Ein CCP ist nur dann vorhanden, wenn

- der betreffende Arbeitsschritt die Gefahr ausreichend unter Kontrolle bringt (z.B. ausreichendes Erhitzen tötet die Salmonellen ab)
- die Überwachung dieses Arbeitsschrittes möglich ist (z.B. Temperatur- / Zeitmessung)
- eine Korrekturmaßnahme durchgeführt werden kann (z.B. Erhöhung der Temperatur, Verlängerung der Gardauer)

Deshalb ist nicht jede Maßnahme zur Beherrschung einer Gefahr ein CCP! Der weitaus größte Teil der Gefahren wird mit den Maßnahmen der Basishygiene ausreichend beherrscht.

Die Gefahrenanalyse vom Wareneingang bis zur Speisenausgabe können Sie systematisch anhand der Checkliste Gefahrenanalyse durchführen.

Bitte benutzen Sie die Checkliste Gefahrenanalyse

7.15 Checkliste Gefahrenanalyse



Bitte benutzen Sie die Checkliste

3.1.1 CCP-Liste



7.14.2 Ausgestaltung der kritischen Kontrollpunkte (CCP)

Anhand der Gefahrenanalyse haben Sie die zusätzlichen kritischen Kontrollpunkte für Ihren Betrieb definiert.

Nun gilt es, für diese kritischen Kontrollpunkte die folgenden Parameter

- **Akzeptanzgrenzen**
- **Überwachungsverfahren und**
- **Korrekturmaßnahmen**
- **Dokumentation**

festzulegen und in die CCP-Liste einzutragen.