



Merkblatt

Thema: Eigenkontrollen - HACCP im Sinne der Verordnung über Lebensmittelhygiene

Stand: 1. September 2006

Grundsätzliches

Die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene trat am 1. Januar 2006 in Kraft. Sie gewährleistet einheitliche Hygienestandards und Sicherungsmaßnahmen und stellt eine Rechtsgrundlage bezüglich des vorbeugenden gesundheitlichen Verbraucherschutzes dar.

Jeder Betrieb, in dem Lebensmittel gewerbsmäßig hergestellt, verarbeitet, transportiert, gelagert, verkauft oder anderweitig in Verkehr gebracht werden, ist zur betriebsbezogenen Orientierung an den Prinzipien des HACCP-Konzeptes verpflichtet. Dazu gehören auch die Verarbeitungs- und Verkaufsräume sowie Marktstände landwirtschaftlicher Direktvermarktungsbetriebe.

Welche Hygieneanforderungen enthält die Verordnung über Lebensmittelhygiene?

Zu den **allgemeinen Hygieneanforderungen** gehört, dass Lebensmittel nicht der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung ausgesetzt werden dürfen. Dazu gehören Ekel erregende Beeinträchtigungen sowie Beeinträchtigungen durch Mikroorganismen, Verunreinigungen, Witterungseinflüsse, Gerüche, Dämpfe, Rauch, Abfälle, Reinigungs- und Desinfektionsmittel und Beeinträchtigungen durch ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren oder durch zu hohe bzw. zu niedrige Temperaturen.

Die Verordnung über Lebensmittelhygiene 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 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.

Die folgenden Erläuterungen sollen die Umsetzung der Eigenkontrolle gemäß Artikel 5 der Verordnung über Lebensmittelhygiene erleichtern.

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.

Die Arbeitsabläufe im Direktvermarktungsbetrieb sind, abhängig von räumlichen Gegebenheiten und dem Lebensmittelangebot, sehr differenziert.

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.

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. Überprüfung der Eigenkontrolle

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 Produkthaltungsfall 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.

Zusammenfassung

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, Messprotokollen
- zu 7. Dokumentation
Kontinuierliche Aufzeichnung der Erhitzungstemperatur mittels Temperaturschreiber