EINFÜHRUNG EINES HACCP-SYSTEMS

Ein HACCP-System ist kein Werkzeug zur Umsetzung allgemeiner Hygienemaßnahmen, es ersetzt nicht die Basishygiene. Es ist neben den in den eingeführten Konzepten der räumlichen und technischen Voraussetzungen und der grundlegenden Hygienebedingungen einzuführen und aufrechtzuerhalten

©® by Volker Weber. Keine Kopie oder Vervielfachung / Weiterbearbeitung
www.volker-weber.eu

Grundlagen

Ein System nach den HACCP-Grundsätzen muss nach der Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Art. 5 in jedem Betrieb etabliert werden.

Dies trifft auch für handwerklich strukturierte Betriebe zu. Es ist jedoch selbstverständlich, dass die Einrichtung eines derartigen Systems nicht in dem selben Maß wie bei industriell arbeitenden Betrieben erfolgen kann.

Ein HACCP-System ist kein Werkzeug zur Umsetzung allgemeiner Hygienemaßnahmen, es ersetzt nicht die Basishygiene. Es ist neben den in den eingeführten Konzepten der räumlichen und technischen Voraussetzungen und der grundlegenden Hygienebedingungen einzuführen und aufrechtzuerhalten.

Nur soweit möglich und sinnvoll können immer wiederkehrende und standardisierbare Vorgänge in das System aufgenommen werden. Es stellt sich die Frage, warum überhaupt ein HACCP-System in einem Betrieb etabliert werden muss, obwohl bisher allem Anschein nach ohne „Probleme“ gearbeitet werden konnte. Definitionsgemäß ist dieses System „eine Methode, mit der Schwachstellen im Hinblick auf mögli-che Gesundheitsgefährdungen aufgedeckt und beherrscht werden sollen“. D. h. in erster Linie dient es dem Verbraucherschutz, weil möglichst viele Gefährdungspotentiale ausgeschaltet werden sollen. Betrachtet man das System näher, so kann es durchaus sein, dass in einem Betrieb auch andere Schwachstellen aufgedeckt werden, deren Beseitigung ein effizienteres und kostengünstigeres Arbeiten ermöglichen.

Die Strukturen eines Betriebes werden in Zusammenarbeit mit den Mitarbeitern auf ihre Wirksamkeit überprüft. Um ein Kontrollsystem in einem Betrieb zu installieren, welches den HACCP-Grundsätzen entspricht, sei nachfolgend ein Überblick über die wichtigsten Prinzipien nach Verordnung (EG) Nr. 852/2004, Art. 5 dargestellt.

Allgemeine Grundsätze eines HACCP-Systems

Um ein HACCP-Konzept einzuführen, ist es sinnvoll, kompetente Personen in den Entscheidungsprozess einzubinden, die die notwendige hygienische und technologische Sachkenntnis besitzen und die besonderen betrieblichen Gegebenheiten kennen.

©® by Volker Weber. Keine Kopie oder Vervielfachung / Weiterbearbeitung
www.volker-weber.eu

In kleineren Betrieben ist meist der Betriebsinhaber selbst gefordert, er kann jedoch auch externe Sachverständige zu Rate ziehen, oder diese Aufgaben an einen Mitarbeiter als Hygienebeauftragten oder an mehrere Mitarbeiter als „Hygieneteam“ (je nach Betriebsgröße) weiter delegieren. Wichtig bleibt aber, dass Mitarbeiter an der Entstehung eines Eigenkontrollsystems teilhaben, es mitentwickeln und in das System eingebunden werden, damit steigt die Akzeptanz erheblich. Jedes System scheitert, wenn den Mitarbeitern ein Konzept unterbreitet wird, das sie nicht verstehen. Im folgenden sollen die allgemeinen Grundsätze eines HACCP-Systems kurz erläutert werden. Ausführliche Literatur sei hierzu im Anhang genannt.

Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen

Eine Gefahr in diesem Sinne ist ein biologisches, chemisches oder physikalisches Agens in einem Lebensmittel oder der Zustand eines Lebensmittels, der eine Gesundheitsbeeinträchtigung verursachen kann.

Diese Gefahren können sein:

Physikalische Gefahren: Fremdkörper, Metallteile wie abgebrochene Messer, Maschinenteile, Glassplitter, Kunststoffteile, Knochensplitter, usw.

Chemische Gefahren: Farbanstriche, Rohrbahnfett, Lösungsmittel, Schädlingsbekämpfungsmittel, Reinigungs- und Desinfektionsmittelrückstände, Kontaminanten (wie Schwermetalle, Acrylamid), Rückstände von Tierarzneimitteln, Pestizide, usw.

Biologisch

Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf den Prozessstufen, auf de-nen eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren

Ein kritischer Kontrollpunkt (Critical Control Point ***CCP***) ist nach Definition des Codex Alimentarius ein: „Schritt, bei dem regulierend eingegriffen werden kann und dies notwendig ist, um einer möglichen Gefahr für die Lebensmittelsicherheit vorzubeu-gen, eine solche zu beseitigen, oder sie auf ein akzeptables Maß zu reduzieren.“

Kurz gesagt:

An CCPs werden Gefahren beherrscht, die im Rahmen der Guten-Hygienepraxis nicht ausgeschaltet werden können.

Die kritischen Punkte werden in den Ablaufplan eingetragen, die anhand des unten angegebenen Entscheidungsbaumes identifiziert wurden.

©® by Volker Weber. Keine Kopie oder Vervielfachung / Weiterbearbeitung
www.volker-weber.eu

Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermit-telter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unter-schieden wird

Diese Grenzwerte können z. B. Kerntemperaturen für best. Erzeugnisse oder Pro-duktgruppen sein.

Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte

Nachdem die Grenzwerte für die kritischen Punkte festgelegt wurden (z. B. Temperatur), muss noch bestimmt werden, wie man diesen Bereich überwachen kann (z. B. Temperaturkontrolle 2 x täglich mit Eintragung in eine Temperaturüberwachungslis-te). Es folgt die Festlegung von Überprüfungsmaßnahmen und -intervallen.

Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist

Ist der Grenzwert des kritischen Punktes überschritten (z. B. Kerntemperatur zu nied-rig), sollte für jeden Mitarbeiter klar definiert sein, möglichst schriftlich, was zu tun ist (z. B. Nacherhitzung, Produkte verwerfen).

Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren (Über-wachungsverfahren), um festzustellen, ob o.g. Punkten entsprochen wird

Das System wird überprüft, dessen Durchführung aber auch dessen Wirksamkeit. Dies ist mit Hilfe von Zwischen- und Endproduktkontrollen möglich. In diesem Zu-sammenhang wird hier auch auf die Anforderungen an die mikrobiologischen Krite-rien in Hinsicht auf die Endprodukte und die Hygiene hingewiesen.

Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Betriebes angemessen sind, um nachweisen zu können, dass o. g. Kontrollen durchgeführt werden

Zu guter Letzt ist das System auch zu dokumentieren. Optimal ist eine Aufzeichnung in Form eines Handbuches, so dass auch betriebsfremde Personen bei Einsicht so-fort einen Überblick über das System haben. Neben den Abläufen müssen auch alle Kontrollmaßnahmen (z. B. Protokolle der Temperaturüberwachung usw.) dokumen-tiert werden.

Ein Minimum an Dokumentation und Aufzeichnung ist stets unerlässlich, um:
die Entwicklung des HACCP-Planes nachvollziehbar zu gestalten

den HACCP-Plan z. B. für Schulungen und Behörden zu veranschaulichen
mit Hilfe der Prüfaufzeichnungen die Wirksamkeit des Systems zu beweisen und
den gesetzlichen Forderungen im Rahmen der Sorgfaltspflicht nachzukommen

Wenn Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder in den Produktionsstufen vorgenommen werden, so ist das Kontrollsystem zu über-prüfen und in der erforderlichen Weise anzupassen

In regelmäßigen Abständen muss überprüft werden, wie aktuell bestimmte Arbeitsab-läufe noch sind, ob sich z. B. Änderungen in der Rezeptur oder bei den Ausgangs-materialien ergeben haben. Dementsprechend ist das System anzupassen.

Handwerklich strukturierte Betriebe erfüllen i. d. R. den Nachweis für die Dokumentation der Anwendung der Grundsätze des HACCP-Konzeptes, wenn sie folgendes einmalig aufzeichnen und bei Änderungen im Verfahrensablauf ergänzen oder anpassen:

1. die ermittelten Gefahren
2. die Prozessstufen, auf der eine Gefahr vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert wird (kritischer Kontrollpunkt CCP),
3. betriebsspezifische Grenzwerte für die kritischen Kontrollpunkte
4. die Überwachungsverfahren für die kritischen Kontrollpunkte
5. die Korrekturmaßnahmen, die ergriffen werden sollen, falls Abweichungen von den Soll- oder Grenzwerten festgestellt werden,
6. die Verifikationsmaßnahmen zur Überprüfung des beschriebenen Systems auf seine Richtigkeit,

(was wird wann von wem wie , wo, wie oft, womit überprüft)

REGELMÄßIG IST FOLGENDES DOKUMENTIEREN:

Die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte mit Korrekturmaßnahmen

- die Einhaltung der Grenzwerte für jeden kritischen Kontrollpunkt mindestens arbeitstäglich,
- die durchgeführten Maßnahmen bei festgestellten Abweichungen von den Grenzwerten

©® by Volker Weber. Keine Kopie oder Vervielfachung / Weiterbearbeitung
www.volker-weber.eu

Die Überwachung des Systems

- die regelmäßigen Kontrollen der Einhaltung von betriebsspezifischen Arbeitsanweisungen sowie Endproduktkontrollen
- die durchgeführten Maßnahmen zur Sicherstellung des Verbraucherschutzes bei unbefriedigendem Ergebnis

Analyse der einzelnen Produktionsschritte

Um die kritischen Krontrollpunkte eines Betriebes festzustellen, empfiehlt es sich, für die einzelten Produktionsschritte Ablaufpläne bzw. Flussdiagramme zu erstellen. Vorab sollte jedem bewusst sein, dass der eigentlich sehr negative Ausdruck „kritischer Kontrollpunkt“ etwas Positives verbirgt. An dieser Stelle können Gefahren nämlich beherrscht werden, hier hat man „die Gefahr im Griff“. Grundsätzlich sind die kritischen Kontrollpunkte an jedem Betrieb speziell anzupassen. Die nachfolgenden Ausführungen sind daher nur Vorschläge und Anleitungen zur Vereinfachung.

Die Hauptgefahr für den Verbraucher geht in der Lebensmittelherstellung von Mikroorganismen aus. Wichtig ist daher, zu wissen, dass Mikroorganismen sich innerhalb eines bestimmten Temperaturbereiches vermehren, unterhalb dessen nur eine sehr eingeschränkte Vermehrung stattfindet. Über diesen Temperaturbereichen werden Mikroorganismen i. d. R. abgetötet, daher sollten bei jedem Erhitzungsschritt in der Produktion eindeutig kritische Kontrollpunkte definiert werden.

Diese kritischen Kontrollpunkte sind entsprechend den HACCP-Grundsätzen zu kontrollieren und dokumentieren. Hiefür können die bereits besprochenen Formulare (Temperaturkontrolle) verwendet werden.

Zur Festlegung der kritischen Kontrollpunkte soll hier nochmals aus Punkt 2 der allgemeine Grundsätze eines HACCP-Systems folgendes wiederholt werden:

An CCPs werden Gefahren beherrscht, die im Rahmen der Guten-Hygienepraxis nicht ausgeschaltet werden können!