



Hazard Analysis and Critical Control Points Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

Warum HACCP?

Ziel dieses Konzeptes ist die Minimierung von Lebensmittelerkrankungen. Lebensmittel sollen für den Konsumenten sicherer gemacht werden.

Durch was werden Lebensmittelerkrankungen begünstigt?

- Globalisierung (Rohprodukte/Import/Export)
- Convenience-Produkte (Halbfertigprodukte)
- Massentierhaltung (Salmonellen)
- Massentourismus (unhygienisches Arbeiten, Zeitnot)
- Fast Food, zu viele „Produzenten“ (Straßenverkauf)



Um zu erkennen, ob von einem Lebensmittel Gefahr ausgehen kann, sollte man sich folgende Fragen stellen:

- Hat das Produkt empfindliche Inhaltsstoffe?
- Ist es für empfindliche Zielgruppen bestimmt (Senioren, Kranke, Säuglinge)?
- Sind im Herstellungsprozess Präventivprogramme oder Präventivmaßnahmen vorgesehen, um Risiken auszuschließen oder zu minimieren?
- Sind toxisch veränderliche Grundstoffe enthalten (Pilze, Sporen, Eiweiße)?



7 Grundsätze des HACCP-Konzeptes

Basis des HACCP-Konzeptes ist der Codex Alimentarius. Zentraler Punkt darin ist die Eigenkontrolle.

Das 7-Punkte-Programm hilft bei der effektiven Umsetzung:

1. Ermittlung der relevanten Gefahren (Hazard Analysis)
2. Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte (Critical Control Points = CCP)
3. Festlegen von Grenzwerten (nur für CCP)
4. Festlegung und Durchführung effizienter Überwachung
5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen
6. Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen (Dokumentation)
7. Festlegung regelmäßiger Verifizierungsverfahren (Eigenkontrollpflicht)



Das HACCP-Konzept unterscheidet zwischen kritischen Punkten und kritischen Kontroll- und Lenkungspunkten.

Kritische Punkte (CP)

= Stationen im Prozessablauf, bei denen keine Gesundheitsgefahr besteht, die aber als kritisch im Ablauf angesehen werden, z. B. Qualitätsparameter, Einhaltung der Spezifikationen, Kennzeichnung.

Kritische Kontroll- oder Lenkungspunkte (CCP)

= Punkte, bei denen mit großer Wahrscheinlichkeit eine relevante Gesundheitsgefahr für den Konsumenten eintritt, sofern dieser Punkt nicht erfüllt, bzw. beherrscht wird, z. B. Erhitzungsschritte, ausreichende Kühlung, Fremdkörpermonitoring.