



HACCP

Leitfaden



Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte' ist die wörtliche Übersetzung für 'Hazard Analysis and Critical Control Points', auch bekannt als HACCP.

Der Name klingt komplizierter, als das Konzept tatsächlich ist.

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie, was es bedeutet ein HACCP-basiertes Lebensmittelsicherheitskonzept für Ihren Betrieb zu erstellen und welche Vorteile ein HACCP-Programm für Ihren Lebensmittelbetrieb bringen kann.



Unser **HACCP-Leitfaden in sieben Schritten** hilft Ihnen zu verstehen, was für die Einrichtung eines effektiven HACCP-Programms nötig ist, und wie Sie mit dieser Methode Gefahren für die Lebensmittelsicherheit erkennen und kontrollieren können, bevor sie zu einem Problem werden.

Dieser kurze Leitfaden dient als grundlegende Einführung auf dem Weg zur HACCP-Konformität. Bei Fragen können Sie sich gerne mit uns in Verbindung setzen.

1. Team zusammenstellen

Ihr HACCP-Plan ist ein wichtiger Schritt für ihr Unternehmen und sollte die notwendige Fokussierung erhalten, um nicht am Ziel vorbeizulaufen. Ein wesentlicher Schlüssel zum Erfolg ist es, ein spezielles Team für die Erstellung eines effektiven HACCP-Plans zusammenzustellen.

Das Team sollte aus Personen bestehen, die über entsprechendes Fachwissen im Bereich der Prozesse und Vorgänge in Ihrem Betrieb verfügen.

Dies umfasst Mitglieder aus der Führungsebene bis hin zu den Mitarbeitern, die direkt im Bereich der Produktion arbeiten. Sollten Sie einen kleinen Betrieb führen, wird das Team möglicherweise nur aus einer Person, dem Geschäftsführer oder einem anderen ausreichend erfahrenen Angestellten, bestehen.

Unabhängig von der Größe des Teams, sollten Sie dies in der Dokumentation aufführen. Letztendlich ist dies ein Weg die Einhaltung der Vorschriften zu dokumentieren und den Prozess rund um die Erstellung des HACCP-Plans formell in Gang zu setzen.

Letztlich ist dies auch ein internes Signal an die Mitarbeiter, mit dem dokumentiert wird, wie wichtig und kritisch die Lebensmittelsicherheit genommen wird. So wird sichergestellt, dass Lebensmittelsicherheit eine hohe und angemessene Priorität im Betrieb erhält.

Psst!

Eventuell können regionale Lebensmittelkontrolleure oder -behörden zumindest beratend in den Prozess einbezogen werden, um ein effektives HACCP-Konzept sicherzustellen. Sie sind normalerweise in der Lage über Best-Practices ihrer Branche zu beraten.

2. Bestehende Prozesse

Ein HACCP-Plan ist nur ein Teil ihres Konzepts zur Lebensmittelsicherheit und bildet die Grundlage. Um die effektive Erstellung eines HACCP-Konzeptes erfolgreich zu unterstützen, müssen Sie an den bestehenden Prozessen in Ihrem Betrieb arbeiten und diese gegebenenfalls optimieren.

Die unten aufgeführten **Voraussetzungen** sind eher allgemein und gelten für fast alle Betriebe, die mit Lebensmitteln arbeiten – Ihr individueller HACCP-Plan muss speziell auf Ihren Betriebsablauf zugeschnitten werden.

Die Anforderungen eines HACCP-Plans umfassen typischerweise Inhalte wie:

- Gute Hygienepraktiken zur Vermeidung von Kreuzkontaminationen
- Gute Lagerungspraktiken, um eine Kontamination durch biologische, chemische oder physikalische Gefahren zu unterbinden und um sicherzustellen, dass das „First-in-First-out“-Prinzip angewendet wird
- Richtlinien zum Allergie-Management
- Reinigungs- und Hygienepläne sowie -prozesse
- Wartungsprogramm für Geräte und Maschinen

Weiterhin sollten Sie auch Schulungs- und Trainingsmöglichkeiten anbieten, welche Ihren Mitarbeitern helfen, diese Praktiken, Abläufe und Prozesse in der Praxis umzusetzen.

Wenn diese grundlegenden Voraussetzungen erfüllt sind, werden Sie feststellen, dass viele der Gefahren, die Sie in der nächsten Phase identifizieren werden, bereits gut unter Kontrolle bekommen.

3. Prozesse Abbilden

Sie sind Ihr eigener Prozessexperte und kennen Ihren Betrieb am besten. Es ist also nicht das Ziel, hier individuelle Vorschläge für Ihren Betrieb zu machen.

Allerdings lassen sich viele Küchen in grundlegenden Strukturen und Prozessen wiederfinden. Drei davon werden hier kurz dargestellt:



Ihre eigenen Prozesse mögen weniger Schritte enthalten oder auch zusätzliche, die hier nicht aufgeführt sind. Damit Sie mögliche Gefahren in Ihrem Prozess identifizieren können, müssen Sie erstmal alle Prozessschritte lokalisieren und beschreiben.

4. Gefahren identifizieren

Nachdem Sie Ihren Prozess in den wichtigen Schritten abgebildet haben, können Sie starten, potenzielle Gefahren zu suchen. Um dies zu tun, sollten Sie jede einzelne Phase Ihres Prozesses genau untersuchen und eine Liste aller potenziellen Gefahren erstellen.

Typischerweise können die Gefahren der Lebensmittelsicherheit in drei Kategorien eingeteilt werden: Biologische Gefahren, Physische Gefahren und Chemische Gefahren.

Gefahren in diesen drei Gruppen können den Verzehr von Lebensmitteln unsicher und sogar gefährlich machen. Deshalb ist es so wichtig, potenzielle Risiken zu analysieren, Maßnahmen zur Gefahrenabwehr zu definieren und damit das Risiko zu reduzieren.

Physische Gefahren

- Kontaminierung durch physische Fremdstoffe
- Beispiele: Abgebrochene Teile von Maschinen oder Verpackung, Teile von Kleidung etc.
- Kontrollmethoden: reguläre Wartung der Maschinen, gute Herstellungspraktiken, Detektoren

Chemische Gefahren

- Kontaminierung durch Chemikalien können ungeschützte Lebensmittel kontaminieren
- Beispiele: Reinigungs-Chemikalien, Wartungsprodukte wie Öle oder Schmiermittel, Rückstände von Desinfektionsmitteln
- Kontrollmethoden: Vorschriftsgemäße Lagerungs- und Reinigungspraktiken

Biologische Gefahren

- Kontaminierung durch Bakterien, Viren, Parasiten, Pilze
- Beispiele: Salmonellen, E. Coli, Schimmel
- Kontrollmethoden: Korrekte Lagerungspraktiken, Erhitzen auf sichere Temperaturen, schnelles Abkühlen

**Diese Liste ist nicht vollständig und zeigt nur Beispiele für Gefahrentypen und ihre Kontrollmöglichkeiten auf*

Gehen Sie also Ihren Gesamtprozess detailliert durch und prüfen Sie alle möglichen Gefahrenstellen. Dabei sollten Sie auch überprüfen, ob bereits Aufzeichnungen über Probleme mit der Lebensmittelsicherheit vorliegen, da diese nachweislich ein Risiko für Ihren Prozess darstellen.

Es sind Checklisten verfügbar, mit denen Gefahren in bestimmten Arten von Prozessen identifiziert werden können. Die sorgfältige Befolgung dieser Listen sollte aber nicht Ihre ultimative Lösung zur Identifikation von Gefahren sein. Ihre Gefahrenanalyse muss speziell die möglichen Risiken in Ihren Prozess berücksichtigen.

Auch kleinere und weniger wahrscheinliche Gefahren sollten aufgelistet werden. Somit erhalten Sie eine umfassende Übersicht über alle möglichen Prozessgefahren.

Nun muss die Wahrscheinlichkeit des Eintritts dieser Gefahren und das Ausmaß des dadurch verursachten Schadens abgeschätzt werden. Es wird nicht erwartet, dass Sie alle Gefahren komplett vermeiden. Sie sollten aber diejenigen kontrollieren, die mit großer Wahrscheinlichkeit auftreten oder der Gesundheit der Verbraucher Schaden zufügen könnten.

Konzentrieren Sie sich also darauf, relevante und wahrscheinliche Gefahren zu identifizieren. Als Nächstes betrachten wir, wie man das Risiko eines Vorfalls minimieren kann.

5. Kritische Kontrollpunkte verwalten

Nachdem Sie eine Liste der potenziellen Gefahren erstellt haben, können Sie planen, wie Sie diese vermeiden oder im Eintrittsfall mit ihnen umgehen.

Dies geschieht durch das Management kritischer Kontrollpunkte, kurz CCP. Kritische Kontrollpunkte sind die Schritte in Ihrem Prozess, in denen Kontrollen durchgeführt werden können, um Gefahren zu beseitigen oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren.

Identifikation

Die korrekte Identifizierung aller relevanten kritischen Kontrollpunkte ist eine schwierige Herausforderung, aber die akribische Erfassung ist für ein effektives Lebensmittelsicherheitsprogramm unerlässlich.

In der Regel sind nur wenige Schritte als kritisch einzustufen und ihre Kenntnis ist daher für die Sicherheit der Lebensmittel unbedingt erforderlich. Nicht alle Schritte, bei denen Gefahren kontrolliert werden könnten, sind kritische Kontrollpunkte.

Wenn es in einem Prozessablauf einen späteren Prozessschritt gibt, in dem dieselbe Gefahr verhindert oder minimiert werden kann, dann ist der spätmöglichste Schritt der kritische Kontrollpunkt für die Gefahr.

Die in den vorherigen Schritten unternommene Abbildung und Auflistung aller Gefahren sind hierfür sehr hilfreich. Damit können Sie leicht verfolgen, wo die einzelnen Gefahren in ihrem Prozess wiederauftauchen können und Sie können genau bestimmen, wo die kritischen Kontrollpunkte für die Gefahren festgelegt werden sollten.

Kritische Limits

Ein wesentliches Kriterium eines kritischen Kontrollpunkts ist, dass er gemessen werden kann und es wissenschaftliche sowie evidenzbasierte kritische Grenzen gibt, innerhalb derer der Prozess als akzeptabel angesehen wird.

Das Überschreiten dieser Grenzwerte birgt ein Risiko für die Lebensmittelsicherheit – und umgekehrt verhindert die Einhaltung der Grenzwerte, dass Qualität und die Sicherheit der Lebensmittel gewährleistet wird.

Daher besteht der nächste Schritt für ein zielgerichtetes Management der kritischen Kontrollpunkte darin, ein wirksames Überwachungsprogramm für Ihre Grenzwerte einzurichten, um immer und überall aktuelle Information über Abweichungen zu erhalten.

Üblicherweise führt man entweder Beobachtungen durch (z.B. visuell auf Schimmel oder defekte Verpackungen prüfen) oder man installiert unterschiedliche Methoden zur Messung.

Einige der in diesem Zusammenhang häufig verwendeten Messungen sind:

- Temperaturmessungen
- Feuchtigkeitsegehalt
- Zeit
- pH-Wert

Das Setzen von Grenzwerten für Messungen ist dabei einfacher und nachvollziehbarer, als das Gleiche für Beobachtungen zu tun, die häufig schwer zu objektivieren sind.

Es ist daher sehr wichtig, einige klare Kriterien für Ihre beobachtungsbasierten kritischen Kontrollpunkte festzulegen. Bereitgestelltes Referenzmaterial, zum Beispiel in Form von Bildern, kann helfen die Bewertung zu erleichtern.

Korrekturmaßnahmen

Die Überwachung muss natürlich von einem Aktivitäten-Prozess begleitet werden, der beschreibt, was zu tun ist, wenn die festgelegten Grenzen überschritten werden.

Dafür müssen Sie aktive Maßnahmen ausarbeiten, die ergriffen werden können oder müssen, sollte einer Ihrer kritischen Kontrollpunkte festgelegte Grenzwerte übersteigen. Mitarbeiter müssen darin geschult werden, welche Schritte zu ergreifen und wie sie durchzuführen sind.

Diese lösungsorientierten Maßnahmen sind wohl der wichtigste Teil des gesamten HACCP-Programms. Damit können Sie Maßnahmen ergreifen, die die Sicherheit der Lebensmittel gewährleisten und Risiken für die Verbraucher vermeiden. Störungen in Ihrem Betrieb können beseitigt und potenzielle negative Auswirkungen auf ihre Reputation vermieden werden.

Ein konkretes Beispiel der Überwachung und Korrekturmaßnahmen Ihrer Kontrollpunkte sind die Temperaturen bei der Speisenzubereitung. Dabei müssen Sie sicherstellen, dass Sie Ihre Zutaten lange genug auf eine ausreichend hohe Temperatur erhitzen, um schädliche Bakterien abzutöten.

Falls das Thermometer anzeigt, dass etwas nicht ausreichend erwärmt wurde, können Korrekturmaßnahmen darin bestehen die Speise weiter zu erhitzen, bis sie sicher für den Verzehr ist.

Sowohl die kritischen Grenzwerte als auch die Korrekturen sind normalerweise etwas, mit dem Sie wahrscheinlich bereits gut umgehen können.

Ein HACCP-Plan erlaubt es Ihnen die Vorgänge systematischer zu verwalten und keine wichtigen Kontrollen zu vergessen.

6. Dokumentation

Das Anfertigen einer Dokumentation über das Programm sowie alle relevanten Aktivitäten machen einen großen Anteil zur Erfüllung der Bestimmungen für HACCP und Lebensmittelaktivität aus.

Dies beinhaltet den HACCP-Plan selbst, sowie Protokolle der Überwachung kritischer Kontrollpunkte und deren Grenzwerte im gesamten Prozess.

Weiterhin sollten Informationen darüber enthalten sein, welche Korrekturmaßnahmen anzuwenden sind, und welche Maßnahmen bei Vorfällen, wie z.B. überschrittenen Grenzwerten, Wartungs- oder Kalibrierungsvorgängen, ergriffen wurden.

Sie können Ihren Aufzeichnungen und auch Protokolle Ihrer Verifikation hinzufügen und angeben, ob diese zu Modifikationen geführt haben (obwohl diese Informationen natürlich in den HACCP-Plan selbst übernommen werden).

All dies stellt eine gewisse Herausforderung dar, besonders wenn Sie die Änderungen relativ oft überarbeiten und an mehrere Standorte weitergeben müssen.

Sie sollten daher anstreben, die Aktivitäten rund um die Dokumentation möglichst zu vereinfachen. So müssen Ihre Mitarbeiter nicht unnötig Zeit aufwenden und können an anderer Stelle produktiv sein.

7. Verifizierung

Nachdem Sie einen HACCP-Plan erstellt haben, in dem alle kritischen Kontrollpunkte identifiziert, überwacht und verwaltet werden, müssen Sie als Nächstes prüfen, ob das System so funktioniert, wie es soll.

Die Überprüfung sollte von jemanden durchgeführt werden, der nicht direkt an der Erstellung und Ausführung der HACCP-Aktivitäten beteiligt ist. Dies hängt wiederum von der Größe ihres Betriebes ab.

Für gewöhnlich überprüft ein Mitglied der Geschäftsleitung, ob das Personal alle vorgesehenen Kontrollen durchführt, ob alle Geräte funktionieren und kalibriert sind, überprüft die Überwachungsprotokolle und andere derartige Maßnahmen.

An dieser Stelle kann es auch hilfreich sein, den HACCP-Prozess mit den betroffenen Mitarbeitern zu besprechen. Diese können einen gezielteren Blick auf die Leistung in bestimmten Segmenten des Prozesses haben und ihre praktische Erfahrung einfließen lassen.

Dies hat den zusätzlichen Vorteil, dass Ihr gesamtes Personal stärker in Ihr Lebensmittelsicherheitsprogramm einbezogen wird. Das kann wiederum dazu beitragen, eine allgemeine Kultur der Lebensmittelsicherheit in Ihrem Betrieb aufzubauen und deren Sicherheit und Qualität auf organische Weise zu verbessern.

Psst!

Wenn Sie etwas Umfangreicheres als eine interne Verifizierung durchführen möchten, stehen Ihnen dazu unabhängige HACCP-Beratungsdienste zur Verfügung, die auch bei der Erstellung des Plans helfen können.

Manchmal kann eine regelmäßige Überprüfung dazu führen, dass Sie Ihren HACCP-Plan ändern oder optimieren müssen. Dies wird insbesondere dann notwendig, wenn festgestellt wird, dass das Kontrollniveau erhöht werden muss, um die Anforderungen zu erfüllen.

Denken Sie daran: Sie sollten Ihren Plan jedes Mal überarbeiten und die Wirksamkeit der neuen Maßnahmen überprüfen, wenn sich etwas am Prozess ändert.

So wie Sie es bei den bestehenden Prozessen tun.

Auf diese Weise kann Ihr HACCP-Plan von Iteration zu Iteration erweitert und verbessert werden.

Vorteile eines HACCP-Programms für die Lebensmittelsicherheit

Nun sind wir an einem Punkt angelangt, an dem wir ein viel besseres Verständnis dafür haben, was die Einrichtung eines HACCP-Programms bedeutet.

Zum Schluss schauen wir uns noch kurz die Vorteile an, die Sie erhalten, wenn Sie einen solchen Ansatz zur Gewährleistung Ihrer Lebensmittelsicherheit anwenden.

Und die offensichtliche Antwort lautet: sicherere Lebensmittel. Aber das ist noch nicht alles, was dieses spezielle Programm zu bieten hat.

Im Laufe der Jahre haben wir an vielen verschiedenen Arten von HACCP-basierten Anwendungsfällen mitgearbeitet. Dabei haben wir festgestellt, dass Unternehmen, die diese Methode anwenden, neben einer besseren Lebensmittelsicherheit zusätzliche Vorteile erzielen können.

Einige dieser Vorteile sind:

- Weniger Produktverluste bzw. Abfall
- Verbesserte und beständigere Produktqualität
- Insgesamt bessere Kultur der Lebensmittelsicherheit mit stärkerer Einbindung der Mitarbeiter
- Höhere Gewinne

Digitales Upgrade der Lebensmittelsicherheit & Qualitätsmanagement

Die einzelnen Schritte bedürfen einer gewissen Anstrengung über alle Phasen und Prozesse hinweg. Am Ende stehen aber eine Vielzahl von Vorteilen für ihren Betrieb und die Lebensmittelsicherheit. Es gibt aber eine Lösung, den gesamten Prozess effizient zu gestalten.

Durch die Ausrüstung ihres HACCP-Managements mit dem digitalen HACCP-System von Sensire sind Lebensmittelbetriebe in der Lage, ihr HACCP-Programm und die dafür erforderlichen Prozesse, in einer umfassenden und trotzdem benutzerfreundlichen Lösung für das Management der Lebensmittelsicherheit zu bündeln. Dies bietet Ihnen eine Vielzahl an neuen Funktionen und Vorteilen wie:

- Einfaches Training neuer Mitarbeiter mit **digitaler Anleitung zur Aufgabenerfüllung**
- Mitarbeiter mit **Aufgabenplanung und Anweisungen** zum Erfolg verhelfen
- Aufkommende Risiken mit **geführten Korrekturmaßnahmen** eliminieren
- **Risiken und Abfall durch automatische Temperaturüberwachung reduzieren**
- **Effektive Analyse** durch Sammeln und Überwachen von Daten von allen Standorten
- Einhaltung gesetzlicher Vorgaben mit **transparenter Berichterstattung** sicherstellen

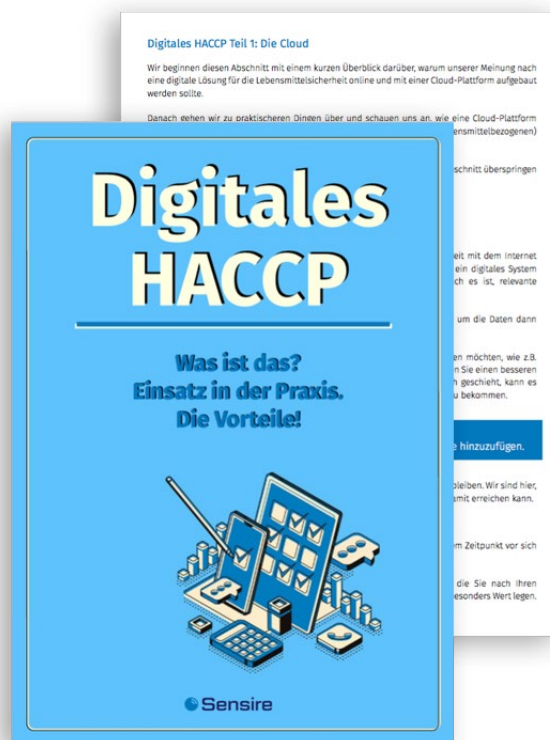
Wir bieten Ihnen die Werkzeuge für das Management der Lebensmittelsicherheit

Sensire Ltd. Setzt sich für die Digitalisierung in Lebensmittelunternehmen ein und vereinfacht erfolgreich deren HACCP-, Lebensmittelsicherheits-, Hygiene-, Reinigungs-, Schulungs- und anderweitige Aktivitäten mit einem vollständigen Paket herausragender digitaler Aufgabenmanagement-Technologien.

Verwalten und planen Sie Personalaufgaben online über eine Cloud-Oberfläche, steuern Sie Ausführung der Aufgaben über eine mobile App und erhalten Sie sofort digitale Aufzeichnungen über die erfolgreiche Erledigung von Aufgaben oder Warnungen bei Unregelmäßigkeiten. All das und viel einfacher als bisher.

Vielleicht interessieren Sie sich auch für Digitales HACCP und seine Funktionsweise

Wir haben einen Leitfaden über die Möglichkeiten von digitalem HACCP erstellt, lesen Sie ihn hier!



Leitfaden herunterladen!

A close-up photograph of a hand garnishing a dish with purple microgreens. The background is blurred, showing a kitchen setting with a stove and a pan.

*Wenn Sie mehr über das digitale
Qualitätsmanagement für
Lebensmittelsicherheit erfahren
wollen, helfen wir Ihnen gerne
weiter!*



Sensire Ltd. ist der führende Experte, wenn es darum geht, der Lebensmittelindustrie verbesserte Methoden für die unverzichtbare Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement mit einfachen und effektiven digitalen Lösungen anzubieten. Die Lösungen werden täglich von Hunderten Kunden in Restaurants, Catering, Gastgewerbe, betreuten Wohnen und vielen anderen Bereichen, in denen Lebensmittelsicherheit von Bedeutung ist, eingesetzt. Wir bieten auch digitale Überwachungslösungen für die Lebensmittellogistik an, um die Qualität von Lebensmitteln bei Lagerung und Transport zu sichern.

www.sensire.com

© 2020