

## Frage 1 Was bedeutet HACCP?

HACCP ist ein System zur Beherrschung von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit. Das System basiert auf einer Gefahrenanalyse (-> **H**azard **A**nalysis), mit deren Hilfe Punkte im Prozessablauf festgelegt werden, an denen die ermittelten Gefahren beherrscht werden. Diese Punkte werden „Kritische Kontrollpunkte“ oder auch CCP (**C**ritical **C**ontrol **P**oint) genannt. Das System basiert auf einer Beschreibung im Codex Alimentarius, wo es mit 12 Schritten dargestellt wird. Aktuell ist es im Art. 5 der VO (EG) 852/2005 beschrieben und damit gesetzlich verpflichtend.

HACCP grenzt sich insofern von der „normalen“ Basishygiene (Präventivprogramme) ab, als dass es in der Lage ist, gezielt konkrete Gefahren in den Lebensmitteln zu beherrschen. Präventivprogramme (Personalhygiene, Schädlingsbekämpfung, Reinigung und Desinfektion etc.) dagegen minimieren das Risiko, dass Gefahren für die Lebensmittelsicherheit überhaupt entstehen.

Mit Gefahren für die Lebensmittelsicherheit sind z.B. krankmachende Bakterien oder Viren gemeint, sowie Fremdkörper wie Glas oder Metallteilchen, oder Chemikalien wie z.B. Reinigungsлаugen.

## Welche Unternehmen müssen HACCP einführen?

### Frage 2

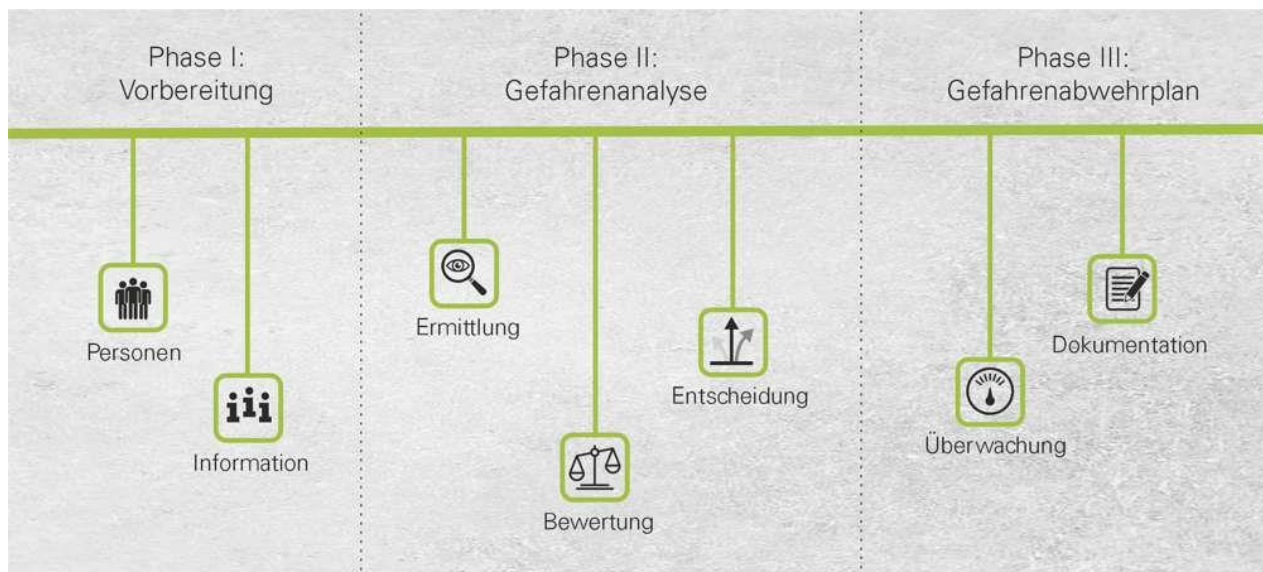
HACCP ist eine gesetzliche Anforderung für alle Lebensmittelunternehmen innerhalb der Europäischen Union. Zudem ist HACCP eine Kern-Anforderung von Managementsystemen für die Lebensmittelsicherheit wie der DIN EN ISO 22.000, IFS (International Featured Standards) oder BRCGS (Global Standard Food).

Die gesetzliche Anforderung nach einem HACCP-System gilt nicht für die Primärproduktion und die direkte Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen durch den Erzeuger an den Endverbraucher oder an lokale Einzelhandelsgeschäfte. Ebenso gilt die Forderung nach einem HACCP-Konzept nicht für Bedarfsgegenstände (z.B. Verpackungen). Für all diese Bereiche gelten gesonderte Regelungen.

## Frage 3 Aus welchen Schritten besteht ein HACCP-System?

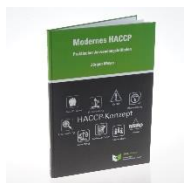
Im Codex Alimentarius sind 12 Schritte des HACCP beschrieben. In der EU-Verordnung über Lebensmittelhygiene basiert das HACCP auf sieben Grundsätzen. Beide Kataloge beschreiben die Anwendung nur sehr oberflächlich. Losgelöst davon, lässt sich das HACCP in Anlehnung an die DIN EN ISO 22000 als System zur Gefahrenbewältigung beschreiben und in drei Phasen untergliedern:

## HACCP



In der Phase I sind die vorbereitenden Schritte enthalten, nämlich die Bildung eines HACCP-teams sowie die Sammlung von Informationen (inkl. Erstellung von Flussdiagrammen). Auf dieser Basis kann mit Phase II die Gefahrenanalyse durchgeführt werden. Diese besteht aus der Ermittlung der Gefahren und deren Bewertung, in der festgestellt wird, ob es sich bei der jeweiligen Gefahr um eine signifikante Gefahr handelt. Wenn die Gefahr als signifikant eingestuft wird, muss mit Hilfe eines Entscheidungsbaumes entschieden werden, welche Art von Kontrollpunkt (CCP, CP/oPrP) möglich ist, um die Gefahr zu beherrschen oder das Risiko zu minimieren.

Sind diese Punkte festgelegt, so wird der Gefahrenabwehrplan erstellt, in dem die Kontrollpunkte überwacht und bei Abweichung Korrekturmaßnahmen ergriffen werden.



In dem Fachbuch „Modernes HACCP“ wird die Anwendung dieser HACCP-Prinzipien ausführlich und anhand von praktischen Beispielen beschrieben. Mit übersichtlichen Grafiken und einfachen Darstellungen wird die Anwendung praktisch dargestellt. Über QR-Codes stehen kostenlose Downloads im Buch zur Verfügung.

## Kann man fertige, allgemeingültige HACCP-Systeme kaufen?

### Frage 4

Allgemeingültige HACCP-Systeme kann es nicht geben. HACCP-Systeme müssen betriebsspezifisch sein und die Gegebenheiten jedes einzelnen Betriebes vor Ort abbilden. Es gibt allerdings die Möglichkeit, mit branchenspezifischen Leitlinien zu arbeiten, die einige branchentypische Standards bereits vorgefertigt liefern. Dies entbindet jedoch keinen Betrieb davon, diese an die eigenen Abläufe anzupassen.

Frage 5 **Gibt es Ausnahmen für kleine Betriebe?**

Nein, es gibt von Seiten des Gesetzgebers keine Ausnahmen. Das HACCP-System ist jedoch so zu gestalten, dass es der Art und Größe des Unternehmens angemessen ist. Dementsprechend kann das HACCP-System eines kleinen Betriebes auch sehr schlank und einfach sein.

**Wo sind Anleitungen, Checklisten und andere Hilfsmittel erhältlich?**

## Frage 6

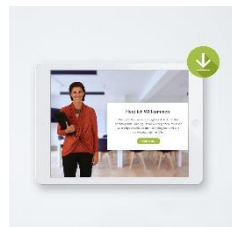
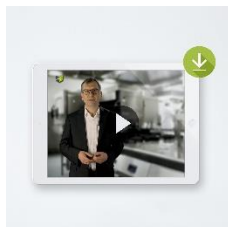
Im **JMC** Verlag ist unter [www.jmc-verlag.de](http://www.jmc-verlag.de) ein umfangreiches Sortiment an nützlichen Tools zur Umsetzung der HACCP-Richtlinien erhältlich.

„Modernes HACCP“ – ein praktischer Anwendungsleitfaden.  
Fachbuch für die Lebensmittelindustrie. Autor: Jürgen Mayer.



„HACCP in der Gastronomie“ – ein Praxis-Handbuch  
speziell für die Bedürfnisse der Gastronomie.  
Autor: Jürgen Mayer.

Wareneingangsstempel zur praktischen  
Dokumentation von HACCP-Wareneingangskontrollen.



Schulungsunterlagen zur Folgebelehrung nach  
§§ 42, 43 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

- Schulungsvideo
- Webbasiertes interaktives Training
- Schulungsfolien