

WAS BEDEUTET EIGENTLICH HACCP ?

In §4 der Verordnung wird als Hilfe zum Erzielen der Hygieneforderung das Vorgehen nach den Prinzipien des HACCP-Konzeptes genannt.

HACCP → Control Point"- Konzeptes (HACCP- Konzept) kommt aus den USA.

WAS BEDEUTET EIGENTLICH HACCP ?

In §4 der Verordnung wird als Hilfe zum Erzielen der Hygieneforderung das Vorgehen nach den Prinzipien des HACCP- Konzeptes genannt .HACCP → Control Point"- Konzeptes (HACCP- Konzept) kommt aus den USA.

Richtlinie 93/43/EWG des Rates über Lebensmittelhygiene

AUSZUG

„ Lebensmittel , die behandelt, gelagert, verpackt, ausgelegt und befördert werden, sind vor Kontaminationen zu schützen, die sie zum Verzehr ungeeignet oder gesundheitsschädlich machen bzw. derart kontaminieren, dass ein Verzehr in diesem Zustand unzumutbar wäre. Insbesondere müssen Lebensmittel so aufbewahrt und - oder geschützt werden, dass das Risiko einer Kontamination möglichst gering gehalten wird. Ungeziefer ist durch geeignete Verfahren zu kontrollieren.“

Das Konzept wurde im Jahre 1959 von einem amerikanischen Lebensmittelhersteller entwickelt, als er von der NASA beauftragt wurde ein weltraumgeeignetes Lebensmittel herzustellen. Dieses musste der höchsten Hygienischen Reinheit entsprechen und durfte keine Bakterielle oder andere Unreinheit aufweisen. Dieses präventive Konzept wurde dann mit der NASA weiter entwickelt und im Jahre 1971 in den USA als HACCP- Konzept veröffentlicht und Dokumentiert.

Erst im Jahre 1985 wurde die Anwendung durch die US National Academy of Science (NAS) empfohlen.

Seitdem wurde weltweit das System erprobt und weiter entwickelt. Seit Mitte der 70er Jahre arbeitet auch eine Kommissionärs FAO/WHO Codex Alimentarius auf dem Gebiet der Lebensmittelhygiene Empfehlungen aus und gibt spezifische Definitionen zum HACCP- Konzept.

Das sogenannte HACCP- Konzept ist heute international als ein Lebensmittelspezifisches System der Prävention anerkannt. Die lebensmittelrechtlichen Aspekte, die sich mit HACCP beschäftigen, sind schon in einigen EG-Richtlinien niedergelegt. So wurde, wie eingangs erwähnt, in der Richtlinie 93/43 des Rates vom 14.07.1993 Über Lebensmittelhygiene dieses System verbindlich für alle Lebensmittel vorgeschrieben und auch bei der Umsetzung in internationales Recht diese Forderung berücksichtigt, wobei der

Begriff HACCP verschwunden ist und mit betriebshygienischen Kontrollen und Maßnahmen gleichgesetzt wird.

Aber auch andere EG-Richtlinien, wie die inzwischen umgesetzte Milchhygiene- oder die Fleischhygiene- Richtlinien, aber auch insbesondere die Fischhygiene-Richtlinie, weisen auf die Einführung des HACCP- Systems als präventives, qualitätssicherndes System hin.

Bevor jedoch an die Realisierung des HACCP- Konzeptes für die Lebensmittelunternehmen gedacht werden kann, müssen einige grundlegende Begriffsbestimmungen abgehandelt werden, wobei sich bei der Übersetzung des englischen Textes zum HACCP- System in die deutsche Sprache immer wieder Probleme ergeben.

Folgende Begriffe sollten in ihrer Definition sehr genau beachtet werden:

Hazard = Gefährdung, Gefahr für die Gesundheit HACCP = Hazard Analysis
Critical Control Point

Analysis = Analyse, Untersuchung der Gefährdung GMP = Good
Manufacturing Practice

Critical = kritisch, entscheidend für die Beherrschung LMHV =
Lebensmittelhygieneverordnung

Control = Lenkung, Überwachung der Bedingungen R + D = Reinigung und
Desinfektion

Point = Punktstelle im Verfahren DVG = Deutsche Veterinärmedizin
Gesellschaft

Voraussetzung bei der Einführung des HACCP- Systems ist die Einhaltung der Lebensmittel - Hygieneforderung , wobei hierunter alle Vorkehrungen und Maßnahmen verstanden werden, die nötig sind um ein unbedenkliches und Genuss taugliches, das heißt unter Hygienegesichtspunkten zum Verzehr geeignetes Lebensmittel zu gewährleisten.

Weitere Voraussetzung für die **Implementierung**, und insbesondere die erfolgreiche Implementierung, des HACCP- Systems sind gewisse Verfahrensweisen im **betrieblichen Ablauf**, auch in einer Großküche bzw. Versorgungseinheit, nach den Prinzipien der „Guten Herstellungspraxis“. Diese hat als Maxime, dass nichts dem Zufall überlassen werden darf.

Mehrere wichtige Punkte sind hier zu berücksichtigen:

- Man muss **Produkt- und Produktionshygiene festlegen**, sowie Rohwarenspezifikationen, Lieferantenbewertung, Wareneingangsprüfung, Endproduktprüfung, detaillierte Herstellungs- und Arbeitsanweisungen und auch Untersuchungen, z.B. Wasseruntersuchung, durchführen.
- Man muss die **baulichen Anforderungen** an die Betriebsräume, an das Umfeld **erfüllen**, das heißt an Gullys, Kanäle, Belüftung, Klimatisierung, aber auch insbesondere die Personalhygiene berücksichtigen und hierbei das erstellen von betriebsspezifischen Regeln der Personalhygiene für den eigenen Betrieb festlegen, z.B. das Tragen von Schutzkleidung und Kopfbedeckung, das Einrichten von Sanitär- und Sozialräumen mit passenden Garderoben sowie die Durchführung von Personalschulungen (auch eine Anforderung der Verordnung über Lebensmittelhygiene, wobei es sich um Schulung im engeren Sinne aber auch um Unterweisung am Arbeitsplatz handeln kann).
- Eine **weitere wichtige Voraussetzung** ist die Erstellung von **Reinigungs- und Desinfektionsplänen, Auflistung** der hierzu im Betrieb **verwendeten Mittel**, Festlegung der Verantwortlichkeiten, auch für die Durchführung von Schädlingsbekämpfungsmaßnahmen, und eine Checkliste für die Überprüfung der Effizienz dieser Maßnahmen.
- **Schädlingsüberwachung** :
Vorkehrungen gegen das Eindringen und Einnisten von Schädlingen
.Beseitigung baulicher Mängel: Durchschlupfmöglichkeiten, Löcher, Ritzen und Türen nicht unnötig offen stehen lassen (Türautomaten)
- Gebäudeöffnungen absichern: Fliegengitter, Keller und Sicherung von Abflüssen

Vorbeugen gegen das Einschleppen von Schädlingen

Wareneingangskontrolle: Verpackungen und offene Ware auf Schädlinge.

Zurückweisen befallener und verschmutzter Ware, Kartonagen, Schachteln, Paletten etc.

- Kontrolle der **Betriebsräume** und der Umgebung

Überwachungssysteme für die wichtigsten Schädlingsarten installieren: Schaben, Mäuse und Ratten

Einrichtung weiterer Überwachungssysteme bei Gefährdung: Motten, Brotkäfer, Essig- und Stubenfliegen sowie weiterer Vorratsschädlinge

- Auf Schädlingsspuren achten: Kot, Häutungsreste, tote Tiere, Trittspuren Betriebsinterne Meldestelle installieren.
- Ansprechpartner bestimmen und bekannt geben
- Allgemeine Hygiene :

Raumklima: Generell so kühl wie möglich

Lagerung: Übersichtlich; soweit möglich kühl und trocken, keine Überlagerung

Abfall: Stets geschlossen gehaltene Behälter, tägliches Verbringen in dafür vorgesehene Abfallbehälter

Leergut: entfernen

Ordnung: Übersichtliches Arbeiten durch Ordnung am Arbeitsplatz

Sauberkeit: Reinigung und Desinfektion, regelmäßige Wartung der Geräte und Anlagen mit **Grundreinigung**.

Instandhaltung der wasserabweisenden Oberflächen

Reparatur tropfender Wasserhähne

Beseitigung der Ursachen für Kondenswasserbildung