

Betriebshygiene – Eigenkontrollsystem (HACCP)

Die Dokumentationspflicht durchgeführter betrieblicher Eigenkontrollen – in angemessener Form, d.h. beispielsweise in Form von Check-, Mängellisten oder anderer Nachweisdokumente (mit Stempel, Unterschrift) – wird in den EU-Hygiene-Verordnungen zum Nachweis der Sorgfaltspflicht vom Lebensmittelunternehmer ausdrücklich gefordert.

Die Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit und Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln über alle Stufen der Lebensmittelkette hinweg erfordert ein auf die jeweilige Situation und die Gegebenheiten des Betriebs, sein Produktsortiment, die Produktionsprozesse abgestimmtes integriertes Konzept mit einer systematischen Vorgehensweise.

Das bedeutet, dass über festgelegte Verfahrens- und Verhaltensregeln die gesundheitliche Unbedenklichkeit von Lebensmitteln erwartungsgemäß zu sichern ist und durch vorbeugende Maßnahmen nachteilige Beeinflussungen biologischer (Bakterien, Pilze, Schädlinge), chemischer (Rückstände von Reinigungs- oder Desinfektionsmitteln, Pflanzenschutz- oder Schädlingsbekämpfungsmitteln, Schwermetallen ...) oder physikalischer Art (Licht, Temperatur ..) bereits während des Herstellungsprozesses zu vermeiden sind.

Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen bauen auf einer Gefahrenanalyse auf allen Stufen der Verarbeitung, Lagerung, Beförderung und des Verkaufs der Lebensmittel auf und darauf abgestimmt, der Festlegung und Kontrolle „kritischer Kontrollpunkte“ (= KKP, im englischen Sprachgebrauch als CCP's = **Critical Control Points** bezeichnet) auf, die bei Nichtbeachtung eine Gesundheitsgefährdung zur Folge haben können. Hygiene-Kontrollpunkte (= KPs bzw. CPs) sind dagegen im Rahmen einer Guten-Hygienepraxis zu überprüfen. Bei der Gefahrenanalyse ist in 6 Schritten vorzugehen:

- Schritt 1:** Gefahren **analysieren**: Welche Gefahren können auftreten?
- Schritt 2:** Gefahren **identifizieren**: welche Stelle des Herstellungsprozesses birgt die Gefahr?
- Schritt 3:** **Festlegung der Kontrollpunkte (KP, Überwachung im Rahmen der Guten-Hygiene-Praxis) und der kritischen Kontrollpunkte (KKP – eine akute Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers ist gegeben, bei Nichtbeachtung von geeigneten Sicherungsmaßnahmen ist die Wahrscheinlichkeit des Auftretens der Gefahr hinreichend groß) und Dokumentation dieser.**
- Schritt 4:** **Festlegung der kritischen Grenzwerte sowie wirksamer Prüf- und Überwachungsmaßnahmen zum Beherrschen der Gefahr (wer kontrolliert was, wie und wie oft?) sowie die Art der Dokumentation.**
- Schritt 5:** **Korrekturmaßnahmen** im Falle fehlerhafter Produkte bzw. Prozesse mit Handlungsanweisungen für den Umgang mit fehlerhaften Produkten und Prozessen.
- Schritt 6:** **Regelmäßige Überwachung** des Eigenkontrollsystems und Durchführung von Anpassungen, insbesondere bei Veränderungen der Produktionsabläufe.

Es ist zu berücksichtigen, dass nicht erkannte kritische Kontrollpunkte ein Gefährdungspotential darstellen, wenn bei einer tatsächlich eingetretenen Gefahr keine Gegenmaßnahmen ergriffen bzw. die Prozesse nicht überwacht werden.