



HACCP

HACCP Codex Standards CXC 1-1969 Rev. 2020 Die Grundlage aller Lebensmittelsicherheitssysteme



MOTIVATION UND NUTZEN

Das HACCP-Konzept ist eine systematische Vorgehensweise, die dazu dient, (mikro)biologische (inkl. Allergene), chemische, physikalische und radiologische Gefahren für die menschliche Gesundheit im Zuge der Lebensmittelherstellung und -verarbeitung zu identifizieren. Nach der Durchführung einer Gefahrenanalyse gilt es, effiziente Lenkungsmaßnahmen festzulegen, um diese Gefahren im Vorfeld zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren.

Die Ursprünge des HACCP-Konzeptes findet man bereits 1959 in einem Projekt, das die NASA gemeinsam mit der Pillsbury Company in den USA umsetzte. Das damalige Ziel war es, weltraumgeeignete Lebensmittel herzustellen, bei denen mit hundertprozentiger Sicherheit („zero defects program“) eine Gefährdung der menschlichen Gesundheit durch biologische, chemische und physikalische Gefahren ausgeschlossen werden konnte.

Nach der Veröffentlichung durch die Weltgesundheitsorganisationen FAO/WHO und nach der Übernahme durch die europäische Lebensmittelwirtschaft und deren Gesetzgebung bildet HACCP die Grundlage aller Lebensmittelsicherheitssysteme. Maßgeblich dafür sind die Dokumente „Basic Text on Food Hygiene“ unter dem Titel „Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-System and guidelines for its application, Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 2020)“. Als grundlegender Bestandteil der EU-Richtlinie 93/43 vom 14.07.1993 „Lebensmittelhygiene“ gelang der weltweite Durchbruch. Seit Beginn 2006 ist das HACCP-Konzept als elementarer Bestandteil des aktuellen EG Hygienepakets verbindlich für alle Lebensmittelunternehmen umzusetzen.

Der Nutzen des HACCP-Audits besteht zum einen in der Optimierung des implementierten HACCP-Systems, zum anderen im Nachweis der Erfüllung der gebotenen Sorgfaltspflichten und der effizienten Überwachung der Gefahren für die Lebensmittelsicherheit. Der Hauptnutzen liegt aber sicherlich darin, dass Industrie- und Handelskund*innen ein gesteigertes Vertrauen in die Sicherheit der gelieferten Produkte haben können.

Das HACCP-Konzept kann einfach in ein bereits vorhandenes Qualitätsmanagementsystem integriert werden.

ZIELE

- Identifizierung, Analyse, Bewertung und Beherrschung von Gefahren für die menschliche Gesundheit

- Erhöhung der Lebensmittelsicherheit und Reduktion der Produkthaftungsrisiken
- Vermeidung von Kund*innenbeschwerden und Produktrückrufen
- Stärkung des Schutzes und des Vertrauens der Verbraucher*innen

ZIELGRUPPE

Organisationen in der gesamten Lebensmittelkette (z. B. landwirtschaftliche Erzeugung, Futtermittel- und Lebensmittelherstellung, Hersteller*innen von Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen, Zulieferbetriebe, Einzelhandel, Gastronomiebetriebe, Catering Unternehmen und Logistikunternehmen)

KRITERIEN

Das HACCP-Konzept beruht auf **12 Stufen und 7 HACCP-Grundsätzen** nach Codex Alimentarius:

- Durchführen einer Gefahrenanalyse
- Festlegen der kritischen Kontrollpunkte (CCP)
- Festlegen von validierten, kritischen Grenzwerten für jeden CCP





- Festlegen eines Monitoring-Systems für jeden CCP
- Ergreifen von Korrekturmaßnahmen
- Validierung des HACCP-Plans und Anwenden von Verifizierungsverfahren
- Einführung von Dokumentation und Aufzeichnungen (Erstellung einer Dokumentation)

Vor der Anwendung der Grundsätze des HACCP sind

5 (Vorbereitungs-) Stufen zu erfüllen:

- Das HACCP-Team zusammenstellen,
- Produktbeschreibungen erstellen,
- den Verwendungszweck festlegen,
- Flussdiagramme visualisieren und
- diese innerbetrieblich verifizieren.

Nach Durchführung dieser Aufgaben erfolgt die **Gefahrenanalyse** und Bewertung der damit verbundenen Risiken. Sie umfasst die Erfassung sämtlicher, mit jeder Stufe möglicherweise verbundenen Gefahren für die menschliche Gesundheit, die Feststellung der Wahrscheinlichkeit ihres Auftretens und die Abschätzung ihrer Bedeutung für die Gesundheit der Verbraucher*innen.

Nach bzw. während der Umsetzung des HACCP-Plans muss in regelmäßigen Abständen, jedoch mindestens 1x jährlich, eine **Verifizierung** durchgeführt werden. Die Anwendung von Verifizierungsverfahren ist nicht nur gemäß Grundsatz 5 des Codex Alimentarius gefordert, sondern auch eine wesentliche Anforderung in diversen Lebensmittelsicherheitsstandards und eine gesetzliche Forderung gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

Am 30. Juli 2016 wurde der **Leitfaden EU 2016/C/278/01** veröffentlicht. Dieser baut auf dem „Overview Report on the State of Implementation of HACCP in the EU and Areas for Improvement“ des Lebensmittel- und Veterinäramts (FVO) der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit der Kommission auf. Der neue Leitfaden fokussiert nicht nur auf die HACCP-gestützten Verfahren, sondern zielt darauf ab, die Bedeutung der PRPs und der HACCP-Grundsätze im Rahmen eines Managementsystems hervorzuheben. Er soll als Orientierungshilfe die praktische Umsetzung erleichtern und deckt flexible Regelungen für bestimmte Unternehmen ab.

ANDERE RELEVANTE NORMEN

ISO 9001, Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 2020), Leitfaden EU 2016/C 278/01, ISO 22000, ISO/TS 22002-1/-2/-4/-5 (Prerequisite Programmes on Food Safety - Food Manufacturing/Catering/Food Packaging Manufacturing/Transport and storage), FSSC 22000, IFS Standards, BRCGS Standards



QUALITY AUSTRIA – WER WIR SIND

Wir sind die führende österreichische Instanz für das Integrierte Managementsystem – aufbauend auf Qualitäts-, Umwelt-, Sicherheits- und Gesundheitsschutzmanagement sowie zum Thema Unternehmensqualität. Unsere Kernbereiche sind System- und Produktzertifizierung sowie Trainings und Personenzertifizierung. Wir sind sowohl für die System-, Produkt- als auch für die Personenzertifizierung beim Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort (BMDW) akkreditiert und verfügen über zahlreiche internationale Zulassungen. Außerdem vergeben wir gemeinsam mit dem BMDW den Staatspreis Unternehmensqualität und verleihen das Austria Gütezeichen.

Neben der Veranstaltung diverser Fachforen (z. B. zum Thema Nachhaltigkeit, Lebensmittel und Gesundheit) und Konferenzen geben wir auch zahlreiche Publikationen heraus und arbeiten aktiv in Normungsgremien und internationalen Netzwerken (EOQ, IQNET, EFQM etc.) mit. Weltweit kooperieren wir mit rund 50 Organisationen und sichern so die Vermittlung von globalem Know-how.

Mit über 1.000 Auditor*innen, Trainer*innen, Assessor*innen und Fachexpert*innen stellen wir die erfolgreiche Umsetzung von Normen, inkl. branchen- und produktspezifischem Wissen mit hohem Praxisbezug, in den Organisationen sicher. Über 10.000 Kund*innen in knapp 30 Ländern und mehr als 6.000 Trainingsteilnehmende im Jahr profitieren von der langjährigen Expertise unseres Unternehmens. Wir passen das Angebot an unsere Kund*innen an und unterstützen bei der konzentrierten Ausrichtung auf langfristige Ziele!



DI Wolfgang Leger-Hillebrand
Prokurist
Branchenmanagement
Lebensmittelsicherheit
wolfgang.leger@qualityaustria.com

