

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| Vorwort | 15 |
| Autor | 17 |
| Abkürzungsverzeichnis | 19 |
| 1 Rechtliches Basiswissen zu HACCP | 21 |
| 1.1 Historische Entwicklung..... | 21 |
| 1. Auf welchen Grundgedanken beruhen die HACCP-Prinzipien? | 21 |
| 2. Wann wurde HACCP zum ersten Mal erfolgreich eingesetzt? | 21 |
| 3. Wie gelangte HACCP in den Lebensmittelsektor?..... | 22 |
| 4. Warum ist HACCP heute weltweit das empfohlene und am meisten angewandte System zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit? | 22 |
| 5. Seit wann gelten die HACCP-Prinzipien in Deutschland?..... | 22 |
| 6. Seit wann ist HACCP in Europa gesetzliche Pflicht? | 23 |
| 1.2 Gesetzliche Vorschriften..... | 23 |
| 7. Welche gesetzlichen Vorschriften gelten bezüglich Lebensmittel- sicherheit? | 23 |
| 8. Existieren nationale Empfehlungen zur Umsetzung der gesetzlichen Hygieneanforderungen?..... | 25 |
| 9. Existieren EU-weite Empfehlungen zur Umsetzung der gesetzlichen Hygieneanforderungen?..... | 25 |
| 10. Wo ist die gesetzliche Pflicht zu HACCP festgelegt? | 26 |
| 11. Was wird gesetzlich bzgl. HACCP von den Betrieben verlangt?..... | 26 |
| 12. Gibt es Hilfestellungen für die Auslegung der HACCP-Anforderungen?..... | 27 |
| 13. Fallen alle Betriebe der Lebensmittelkette unter die gesetzliche HACCP-Verpflichtung? | 27 |
| 14. Inwieweit ist eine flexible Auslegung der HACCP-Anforderungen möglich? | 28 |
| 15. Wie können Kleinbetriebe die gesetzlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit einhalten? | 29 |
| 16. Wer kontrolliert die HACCP-Verpflichtungen? | 31 |
| 17. Was geschieht bei einer Nichteinhaltung der gesetzlichen Verpflichtung zu HACCP? | 31 |

| | | |
|------------|---|-----------|
| 1.3 | Weitere Anforderungen | 31 |
| 18. | Gibt es andere Vorgaben als die gesetzlichen, die HACCP von Lebensmittelbetrieben einfordern? | 31 |
| 19. | Kann es passieren, dass Kunden eine HACCP-Prüfung in meinem Unternehmen durchführen möchten? | 32 |
| 20. | Werden durch die Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben die Forderungen von internationalen Normen (ISO 22000) oder privaten Standards (IFS, BRC) automatisch mit eingehalten? | 32 |
| 21. | Wer kontrolliert die Einhaltung der Anforderungen der Normen und privaten Standards? | 32 |
| 22. | Was passiert, wenn die Anforderungen der Normen und privaten Standards bzgl. HACCP nicht eingehalten werden? | 33 |
| 2 | Grundvoraussetzungen für ein HACCP-Konzept | 35 |
| 2.1 | Hygiene und HACCP | 35 |
| 23. | Was wird durch das sog. Hygienehaus dargestellt? | 35 |
| 24. | Was ist der Unterschied zwischen Guter Hygienepraxis und HACCP? | 36 |
| 25. | Wieso ist ein HACCP-Konzept notwendig, wenn ein Betrieb bereits hygienisch einwandfrei arbeitet? | 36 |
| 2.2 | Betriebs- und Produktionshygiene | 36 |
| 26. | Welche Aspekte gehören zu einer einwandfreien Betriebs- und Produktionshygiene? | 36 |
| 27. | Können Aspekte der Betriebs- und Produktionshygiene in das HACCP-Konzept integriert werden? | 37 |
| 28. | Ist es problematisch, wenn Lücken in der Betriebs- und Produktionshygiene vorhanden sind? | 37 |
| 29. | Kann ein HACCP-Konzept die Maßnahmen zur Betriebs- und Produktionshygiene ersetzen? | 37 |
| 2.3 | Personalhygiene | 37 |
| 30. | Was bedeutet Personalhygiene? | 37 |
| 31. | Welche Aspekte gehören zu einer einwandfreien Personalhygiene? | 38 |
| 32. | Welche Anforderungen an die Personalhygiene müssen erfüllt sein, um ein HACCP-Konzept erfolgreich einführen zu können? | 38 |
| 33. | Können Aspekte der Personalhygiene in das HACCP-Konzept integriert werden? | 38 |

| | |
|---|-----------|
| 34. Ist es problematisch, wenn Lücken in der Personalhygiene vorhanden sind? | 39 |
| 35. Kann ein HACCP-Konzept die Maßnahmen zur Personalhygiene ersetzen? | 39 |
| 2.4 Bauliche Voraussetzungen..... | 39 |
| 36. Was ist mit baulichen Voraussetzungen gemeint? | 39 |
| 37. Welche Aspekte sind bei den baulichen Voraussetzungen zu beachten? | 39 |
| 38. Welche Anforderungen bzgl. der baulichen Gegebenheiten müssen erfüllt sein, um ein HACCP-Konzept erfolgreich einführen zu können? | 40 |
| 39. Ist es problematisch, wenn in den baulichen Gegebenheiten noch „Lücken“ vorhanden sind? | 40 |
| 2.5 Organisatorische Voraussetzungen | 40 |
| 40. Welche organisatorischen Voraussetzungen sind erforderlich, um ein HACCP-Konzept aufzubauen und aufrechtzuerhalten? | 40 |
| 41. Mit welchem personellen bzw. zeitlichen Aufwand ist für den HACCP-Aufbau zu rechnen? | 40 |
| 42. Welcher zeitliche Aufwand fällt für die „HACCP-Pflege“ in etwa an? | 41 |
| 43. Kommt mit einem HACCP-Konzept nicht ein sinnloser „Papieraufwand“ auf den Betrieb zu? | 41 |
| 44. Können die HACCP-Anforderungen von den Mitarbeitern „nebenbei“ erledigt werden? | 41 |
| 3 HACCP-Erstellung | 43 |
| 3.1 Vorbereitung und Voraussetzungen..... | 43 |
| 45. Welche betrieblichen Voraussetzungen sind für ein HACCP-Konzept erforderlich? | 43 |
| 46. Welche Schritte sind zur Erstellung eines HACCP-Konzepts durchzuführen? | 44 |
| 47. Müssen alle notwendigen Schritte zur Erstellung eines HACCP-Konzepts dokumentiert werden? | 45 |
| 3.2 Zusammenstellung eines HACCP-Teams | 46 |
| 48. Welche Aufgaben hat das HACCP-Team? | 46 |
| 49. Welche Qualifikation müssen die Mitglieder des HACCP-Teams haben? | 46 |

| | | |
|------------|---|-----------|
| 50. | Welche Unternehmensbereiche sollten am HACCP-Team beteiligt sein? | 47 |
| 51. | Wie können externe Personen das HACCP-Team unterstützen? | 47 |
| 52. | Wer sollte die Leitung des HACCP-Teams übernehmen? | 47 |
| 53. | Wie ist die Stellung des HACCP-Teams gegenüber der Unternehmensleitung? | 48 |
| 54. | Welche Befugnisse sollte das HACCP-Team besitzen? | 48 |
| 55. | Wie oft sollte sich das HACCP-Team treffen? | 48 |
| 56. | Wie sollten die Aufgaben im HACCP-Team verteilt sein? | 49 |
| 57. | Können HACCP-Teamsitzungen auch ohne Beteiligung aller Mitglieder abgehalten werden? | 49 |
| 58. | Wie sollte der Informationsaustausch zwischen den Mitgliedern des HACCP-Teams stattfinden? | 50 |
| 3.3 | Festlegung der Produktgruppen mit Produktbeschreibung | 50 |
| 59. | Was bedeutet „Produktbeschreibung“ im Zusammenhang mit HACCP? | 50 |
| 60. | Welche Punkte sollte eine Produktbeschreibung mindestens umfassen? | 51 |
| 61. | Wer ist für die Festlegung der Produktgruppen mit Produktbeschreibung verantwortlich? | 52 |
| 62. | Worauf sollte bei der Einteilung der Produkte des Unternehmens in Produktgruppen geachtet werden? | 52 |
| 63. | Sind alle Produkte in den Produktgruppen zu erfassen? | 53 |
| 64. | Wie sollten saisonale Produkte oder wechselnde Produktgruppen erfasst werden? | 53 |
| 65. | Gibt es eine Mindestanzahl oder eine Maximalanzahl an Produktgruppen? | 53 |
| 66. | Können einzelne Produkte, die in keine Produktgruppe passen, vernachlässigt werden? | 53 |
| 67. | Kann zur Produktbeschreibung auf andere Dokumente verwiesen werden? | 53 |
| 68. | Was ist zu tun, wenn die Produkte einer Produktgruppe unterschiedliche Produktbeschreibungen erforderlich machen? | 54 |
| 69. | Welchen Umfang sollten die Produktbeschreibungen haben, wer sollte die Produktbeschreibungen erstellen? | 54 |
| 70. | Wer ist für die Vollständigkeit der Produktgruppen und Produktbeschreibungen verantwortlich? | 54 |

| | | |
|------------|---|-----------|
| 71. | Wann müssen Produktgruppen und Produktbeschreibungen überprüft und aktualisiert werden? | 54 |
| 72. | Müssen bei jeder Rezepturänderung die Produktgruppen und Produktbeschreibungen aktualisiert werden? | 55 |
| 73. | Wie werden Produktentwicklungen in das HACCP-Konzept eingebunden?..... | 55 |
| 3.4 | Beschreibung des Verwendungszwecks und der Zielgruppe des Lebensmittels | 55 |
| 74. | Was ist beim Verwendungszweck des Lebensmittels zu berücksichtigen? | 55 |
| 75. | Welcher Verwendungszweck von Produkten ist beispielsweise denkbar? | 56 |
| 76. | Welche Zielgruppen sollten betrachtet werden? | 56 |
| 77. | Wie sollten der Verwendungszweck und die Zielgruppe des Lebensmittels erfasst werden? | 57 |
| 3.5 | Erstellung der Fließdiagramme..... | 57 |
| 78. | Nach welchen Kriterien sollten die Fließdiagramme erstellt werden?..... | 57 |
| 79. | Ist für jede Produktgruppe ein separates Fließdiagramm zu erstellen? | 57 |
| 80. | Wie detailliert müssen die Fließdiagramme die betrieblichen Abläufe darstellen?..... | 57 |
| 81. | Können bereits vorhandene Dokumente als Fließdiagramme genutzt werden?..... | 58 |
| 82. | Inwiefern müssen Tätigkeiten, die außerhalb der reinen Produktion erfolgen, in die Fließdiagramme eingebunden werden? | 59 |
| 83. | Wer ist für die Vollständigkeit der Fließdiagramme verantwortlich? ... | 59 |
| 3.6 | Prüfung der Fließdiagramme vor Ort | 59 |
| 84. | Wie erfolgt die Prüfung der Fließdiagramme vor Ort?..... | 59 |
| 85. | Welche Personen sollten an der Prüfung der Fließdiagramme vor Ort teilnehmen? | 60 |
| 86. | Sind Hinweise von Mitarbeitern an den Linien vor Ort hilfreich?..... | 60 |
| 87. | Reicht die Prüfung der Fließdiagramme unter Beteiligung aller Mitglieder des HACCP-Teams „am Schreibtisch“ aus?..... | 60 |
| 88. | Wie ist die Prüfung der Fließdiagramme und wie sind evtl. notwendige Änderungen im Rahmen der Erstellung des HACCP-Konzepts zu dokumentieren? | 60 |

| | | |
|------------|--|-----------|
| 3.7 | Gefahrenidentifikation (biol., chem., phys. Gefahren) | 61 |
| 89. | Was bedeutet Gefahrenidentifikation im Zusammenhang mit HACCP? | 61 |
| 90. | Wer sollte die Gefahrenidentifikation bei der HACCP-Erstellung durchführen?..... | 61 |
| 91. | Welche Gefahrenkategorien müssen betrachtet werden?..... | 62 |
| 92. | Was sind mögliche Gefahren, die bei der Gefahrenidentifikation ermittelt werden können? | 63 |
| 93. | Wie ist mit Allergenen zu verfahren; sind Allergene ebenfalls Gefahren im Sinne von HACCP? | 63 |
| 94. | Wer ist verantwortlich für die Vollständigkeit der identifizierten Gefahren?..... | 64 |
| 95. | Wie wird die Gefahrenidentifikation auf aktuellem Stand gehalten?...64 | 64 |
| 96. | Woher erhält das HACCP-Team aktuelle, fachliche Informationen zu möglichen Gefahren?..... | 64 |
| 97. | Wie oft muss die Gefahrenidentifikation überprüft werden? | 65 |
| 98. | Wie werden neue, bisher unbekannte Gefahren ins HACCP-Konzept aufgenommen?..... | 66 |
| 99. | Kann sich das HACCP-Team bzgl. möglicher Gefahren fachlich beraten lassen? | 66 |
| 100. | Welche Rolle spielt die Produktentwicklung bei der Gefahren-identifikation?..... | 66 |
| 3.8 | Risikoanalyse | 67 |
| 101. | Was bedeutet Risikoanalyse? | 67 |
| 102. | Was ist der Unterschied zwischen Gefahr und Risiko im Sinne von HACCP? | 67 |
| 103. | Warum ist eine Risikoanalyse bei der Erstellung eines HACCP-Konzepts erforderlich? | 68 |
| 104. | Wie kann die Gefahrenidentifikation mit Risikoanalyse innerhalb des HACCP-Konzepts durchgeführt und dokumentiert werden? | 68 |
| 105. | Welche Ergebnisse liefert eine Risikoanalyse? | 69 |
| 106. | Wer sollte die Risikoanalyse durchführen?..... | 69 |
| 107. | Muss die Risikoanalyse regelmäßig überprüft werden? | 70 |
| 3.9 | Durchführung der Gefahrenanalyse | 70 |
| 108. | Welche Aufgabe hat die Gefahrenanalyse? | 70 |
| 109. | Wer sollte die Gefahrenanalyse durchführen? | 70 |
| 110. | Welche Gefahren werden bei der Gefahrenanalyse untersucht?..... | 71 |

| | | |
|-------------|---|-----------|
| 111. | Wie erfolgt die Durchführung der Gefahrenanalyse? | 71 |
| 112. | Wie ist die Gefahrenanalyse am einfachsten zu dokumentieren? | 71 |
| 113. | Was ist zu tun, wenn bei der Gefahrenanalyse neue Gefahren entdeckt werden, die bisher nicht berücksichtigt wurden? | 72 |
| 114. | Wie oft sind die Gefahrenanalysen zu überprüfen? | 72 |
| 3.10 | Festlegung von Kontrollmaßnahmen | 72 |
| 115. | Was sind Kontrollmaßnahmen? | 72 |
| 116. | Wie sind die Kontrollmaßnahmen festzulegen? | 72 |
| 117. | Welche Kontrollmaßnahmen können beispielsweise festgelegt werden? | 73 |
| 118. | Welche weiteren Festlegungen ergeben sich aus den Kontrollmaßnahmen? | 73 |
| 3.11 | Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte (CCPs) anhand des Entscheidungsbaums | 73 |
| 119. | Wann erfolgt die Identifizierung der CCPs anhand des Entscheidungsbaums? | 73 |
| 120. | Wer sollte die Identifizierung der CCPs durchführen? | 74 |
| 121. | Welcher Entscheidungsbaum sollte zur Identifizierung der CCPs herangezogen werden? | 74 |
| 122. | Wie wird der Entscheidungsbaum angewandt? | 76 |
| 123. | Wie ist der Entscheidungsbaum in Zweifelsfällen zu interpretieren? .. | 76 |
| 124. | Wie werden Punkte eingestuft, die laut Entscheidungsbaum keinen CCP ergeben? | 77 |
| 125. | Wer ist für die Identifizierung der CCPs verantwortlich? | 78 |
| 126. | Wie ist die Identifizierung der CCPs am einfachsten zu dokumentieren? | 78 |
| 127. | Wie viele CCPs sollten identifiziert werden? | 78 |
| 128. | Ist es möglich, dass keine CCPs bei der Identifizierung anhand des Entscheidungsbaums gefunden werden? | 79 |
| 3.12 | Festlegung von kritischen Grenzwerten (CCPs) | 79 |
| 129. | Wieso müssen Grenzwerte für CCPs festgelegt werden? | 79 |
| 130. | In welcher Weise werden die Grenzwerte für CCPs festgelegt? | 80 |
| 131. | Können Grenzwerte für CCPs auch variabel festgelegt werden? | 80 |
| 132. | Was ist zu tun, wenn sich keine Grenzwerte für CCPs festlegen lassen? | 81 |

| | |
|---|-----------|
| 133. Wie ist die Festlegung der Grenzwerte für CCPs am einfachsten zu dokumentieren? | 81 |
| 134. Wer ist für die Vollständigkeit und Sinnhaftigkeit der Grenzwerte für die CCPs verantwortlich? | 82 |
| 3.13 Festlegung von Verfahren zur Überwachung der CCPs | 82 |
| 135. Was ist mit „Verfahren zur Überwachung der CCPs“ gemeint?..... | 82 |
| 136. Welche Verfahren zur Überwachung der CCPs könnten beispielsweise festgelegt werden? | 82 |
| 137. Was ist bei der Überwachung der CCPs zu beachten?..... | 83 |
| 138. Wie sind die zuständigen Mitarbeiter in die Überwachung der CCPs einzubeziehen?..... | 84 |
| 139. Wie sind die Verfahren zur Überwachung der CCPs am einfachsten zu dokumentieren? | 84 |
| 140. Was sollten die Dokumentationen der Überwachung der CCPs enthalten? | 84 |
| 141. Sollten die Dokumentationen der Überwachung der CCPs regelmäßig überprüft werden?..... | 85 |
| 3.14 Festlegung von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen (CCPs) 86 | 86 |
| 142. Was ist mit „Festlegung von Korrekturen und Korrekturmaßnahmen (CCPs)“ gemeint? | 86 |
| 143. Welche Korrekturmaßnahmen könnten beispielsweise festgelegt werden? | 86 |
| 144. Warum sind Korrekturmaßnahmen bei CCPs unbedingt erforderlich?..... | 87 |
| 145. Wer ist für die Festlegung und Überprüfung der Korrekturmaßnahmen verantwortlich? | 87 |
| 146. Wie wird die Festlegung von Korrekturmaßnahmen (CCPs) am einfachsten dokumentiert?..... | 87 |
| 3.15 Validierung des HACCP-Konzepts | 88 |
| 147. Was bedeutet Validierung im Sinne des HACCP-Konzepts? | 88 |
| 148. Wann ist eine Validierung durchzuführen? | 88 |
| 149. Wie ist die Validierung des HACCP-Konzepts durchzuführen? | 88 |
| 150. Wie ist mit Abweichungen, die bei der Validierung des HACCP-Konzepts auftreten, zu verfahren? | 89 |
| 151. Wer ist verantwortlich für die Validierung des HACCP-Konzepts? | 89 |
| 152. Wann muss eine erneute Validierung durchgeführt werden? | 90 |
| 3.16 Verifizierung des HACCP-Konzepts | 90 |

| | |
|--|-----------|
| 153. Was bedeutet Verifizierung im Sinne des HACCP-Konzepts? | 90 |
| 154. Wie ist die Verifizierung des HACCP-Konzepts durchzuführen? | 91 |
| 155. Wann ist eine Verifizierung durchzuführen? | 91 |
| 156. Wie ist mit Abweichungen, die bei der Verifizierung des HACCP-Konzepts auftreten zu verfahren? | 92 |
| 157. Wer ist verantwortlich für die Verifizierung des HACCP-Konzepts? ... | 92 |
| 158. Wie ist die Verifizierung am einfachsten zu dokumentieren? | 92 |
| 4 HACCP in der betrieblichen Praxis | 93 |
| 4.1 Einführung des HACCP-Konzepts im Betrieb | 93 |
| 159. Was ist bei der Einführung eines HACCP-Konzepts in die betriebliche Praxis zu beachten?..... | 93 |
| 160. Wie sollten die Mitarbeiter in das HACCP-Konzept eingewiesen werden?..... | 94 |
| 161. Wie sollten die Verantwortlichkeiten delegiert werden? | 94 |
| 162. Was ist für eine reibungslose und effiziente Umsetzung des HACCP-Konzepts zu beachten? | 94 |
| 4.2 Änderung und Anpassung des HACCP-Konzepts | 95 |
| 163. Wann sind Änderungen oder Anpassungen des HACCP-Konzepts erforderlich? | 95 |
| 164. Wie werden Änderungen oder Anpassungen des HACCP-Konzepts durchgeführt? | 96 |
| 165. Wer ist verantwortlich für Änderungen oder Anpassungen des HACCP-Konzepts? | 96 |
| 166. Wie werden Änderungen oder Anpassungen des HACCP-Konzepts dokumentiert?..... | 96 |
| 4.3 Typische Problemstellungen in der Praxis | 97 |
| 167. Welche typischen Fehler tauchen in der betrieblichen Praxis bei der Umsetzung des HACCP-Konzepts auf? | 97 |
| 168. Wie können die Mitarbeiter optimal in die Umsetzung von HACCP eingebunden werden?..... | 98 |
| 169. Welche Kenntnisse sollten bei den Mitarbeitern vor Ort bzgl. HACCP vorhanden sein? | 98 |
| 170. Was ist zu tun wenn die Dokumentationen lückenhaft ausgefüllt werden?..... | 98 |
| 171. Wie können Maßnahmen validiert werden? | 99 |

| | |
|--|------------|
| 172. Wie oft sollten Messgeräte zur Messung von Kontrollpunkten kalibriert werden? | 99 |
| 173. Wie lange sollten HACCP-Dokumente aufbewahrt werden?..... | 100 |
| 174. Was bedeutet HACCP-Kleidung oder HACCP-geprüft?..... | 100 |
| 5 Qualitätsmanagement und HACCP | 101 |
| 5.1 HACCP in aktuellen Lebensmittelsicherheitsstandards | 101 |
| 175. Welche Qualitätsmanagementstandards sind im Lebensmittelbereich aktuell von Bedeutung? | 101 |
| 176. Was bedeutet eine Zertifizierung nach IFS Food? | 101 |
| 177. Welche grundlegenden Anforderungen stellt IFS an das HACCP-Konzept? | 102 |
| 178. Stellt IFS erweiterte Anforderungen an das HACCP-Konzept? | 103 |
| 179. Was bedeutet eine Zertifizierung nach BRC Food Safety? | 104 |
| 180. Welche grundlegenden Anforderungen stellt BRC an das HACCP-Konzept? | 104 |
| 181. Stellt BRC erweiterte Anforderungen an das HACCP-Konzept? | 105 |
| 182. Was bedeutet eine Zertifizierung nach DIN EN ISO 22000 bzw. FSSC 22000? | 106 |
| 183. Welche Besonderheiten stellt die ISO 22000 an das HACCP-Konzept? | 107 |
| 184. Was bedeuten Präventivprogramme (PRPs) und operative Präventivprogramme (oPRPs) innerhalb der ISO 22000?..... | 108 |
| 185. Welche Aufgabe haben Präventivprogramme im Gegensatz zu CCPs?..... | 109 |
| 186. Welche Rolle spielt das HACCP-Konzept bei der Auditierung von Lebensmittelsicherheitsstandards?..... | 110 |
| 187. Was sind typische „HACCP-Schwächen“ beim Audit? | 110 |
| Literaturverzeichnis | 113 |
| Stichwortverzeichnis | 115 |