

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 Alergenen 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
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 Gefahrenidentifikation?	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
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