

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	V
Autor	VII
Abkürzungsverzeichnis	XV
Rechtliche Anforderungen und Richtlinien zum HACCP-System	1
1 Welche rechtlichen Anforderungen sind bindend für das Vorhandensein eines HACCP-Systems?	1
2 Welche Anforderungen nennt die Basisverordnung (Verordnung [EG] Nr. 178/2002) bzgl. eines HACCP-Systems?	1
3 Welche Anforderungen nennen die Hygieneverordnungen (Verordnungen [EG] Nr. 852/2004 und Nr. 853/2004) bzgl. eines HACCP-Systems?	2
4 Gibt es neben den gesetzlichen Regelungen auch Empfehlungen oder Richtlinien, die vonseiten der Behörden für ein HACCP-System akzeptiert werden?	3
5 Welche rechtliche Bedeutung hat der EU-Leitfaden HACCP?	3
6 Welche Inhalte nennt der EU-Leitfaden HACCP?	4
Anforderungen der QM-Standards zu HACCP	5
7 Was sagt der IFS Food Version 7 zu HACCP?	5
8 An welchen Stellen des IFS Food Version 7 werden Anforderungen zur Lebensmittelsicherheit und HACCP genannt?	6
9 Was sagen die anderen QM-Standards zu HACCP?	9
Basiskonntnisse zum HACCP-System	11
10 Was bedeuten die HACCP-Begriffe CCP, PRP und oPRP?	11
11 Wann und wie sollten die PRPs erstellt werden?	12
12 Wie lassen sich die Begriffe CCP, PRP und oPRP voneinander abgrenzen?	13
13 Was bedeuten die HACCP-Begriffe Gefahr und Risiko?	14
14 Was bedeuten die HACCP-Begriffe Validierung und Verifizierung? ..	15
15 Wie sind Validierung, Verifizierung und Monitoring abgegrenzt? ..	16
16 Was sind die Prinzipien und Elemente des HACCP-Systems?	18
17 Wie können die Anforderungen an das HACCP-Team umgesetzt werden?	19

18	Wie können die Anforderungen an die HACCP-Analyse umgesetzt werden?	20
Grundsätzliches zum Aufbau des HACCP-Systems		25
19	Womit fange ich beim Aufbau eines HACCP-Systems an?	25
20	Worum geht es bei einer Gefahrenanalyse?	25
21	Wie werden Gefahren ermittelt?	25
22	Was muss bei der Durchführung der Gefahrenanalyse berücksichtigt werden?	26
23	Wie werden CCPs ermittelt?	27
24	Wie ist der Entscheidungsbaum zu lesen?	27
25	Kann auch ein vereinfachter Entscheidungsbaum angewendet werden?	30
26	Worauf ist bei der Bestimmung von CCPs zu achten?	32
27	Was ist ein Grenzwert und wie müssen sie festgelegt werden? ...	33
28	Welche Verfahren zur Überwachung der CCPs müssen festgelegt werden?	34
29	Wie müssen Korrekturmaßnahmen festgelegt werden?	35
30	Welche Verfahren/Methoden können zur Verifizierung festgelegt werden?	37
31	Wie häufig sollte eine Verifizierung erfolgen?	37
32	Welchen Umfang können Verifizierungsverfahren umfassen?	38
33	Welche HACCP-gestützten Verfahren bzgl. der Dokumentation und Aufzeichnungen sind erforderlich?	39
34	Welche Arten der Dokumentation und Aufzeichnungen sind empfehlenswert?	40
35	Wie sollte das HACCP-System aufgebaut werden?	41
36	Worauf ist bei der Aufstellung des HACCP-Teams zu achten?	42
37	Wie kann das HACCP-Team festgelegt werden?	43
38	Worauf ist bei der Beschreibung der Erzeugnisse zu achten?	43
39	Warum ist die Beschreibung des Gebrauches/Verwendungszweckes erforderlich?	44
40	Wie kann der vorgesehene Verwendungszweck ermittelt werden?	45
41	Wie detailliert sollten die Fließschemata erstellt werden?	45

42	Wie sollte ein Flussdiagramm/Fließschema bestätigt/verifiziert werden?	46
43	Müssen PRPs festgelegt und überwacht werden?	46
44	Welcher grundsätzliche Umfang ist erforderlich?	46
45	Auf welchen Rechtsvorschriften basieren PRPs (Basishygienemaßnahmen)?	47
46	Müssen PRPs auf allen Stufen der Lebensmittelkette existieren? ..	48
47	Gibt es Empfehlungen für PRPs bzgl. der Infrastruktur (Gebäude, technische Anlagen und Ausrüstung)?	48
48	Gibt es Empfehlungen für PRPs bzgl. Reinigung und Desinfektion?	50
49	Gibt es Empfehlungen für PRPs bzgl. Schädlingskontrolle und -bekämpfung?	50
50	Gibt es Empfehlungen für PRPs bzgl. Wartung und Kalibrierung?..	51
51	Gibt es Empfehlungen für PRPs zur Vermeidung von physikalischen und chemischen Kontaminationen?	52
52	Gibt es Empfehlungen für PRPs zum Management von Allergenen?	53
53	Gibt es Empfehlungen für PRPs zum Management von Abfällen?	53
54	Gibt es Empfehlungen für PRPs zum Personal?	54
55	Gibt es Empfehlungen für PRPs bzgl. Rohmaterialien/Rohwaren/Eingangschargen?	55
56	Gibt es Empfehlungen für PRPs zur Überwachung im Lagerbereich?	56
57	Gibt es Empfehlungen für PRPs bzgl. der Arbeitsmethodik?	57
58	Wer muss geschult werden und welche Inhalte/Themen müssen geschult werden?	57
59	Wie häufig muss geschult werden?	58
60	Wie sollte geschult werden?	58
	Gefahrenanalysen & Risikobewertungen	59
61	Gibt es grundsätzliche Empfehlung für die Erstellung von Gefahrenanalysen und Risikobewertungen?	59
62	Wer sollte in dem GA-RB-Team mitarbeiten?	59

63	Wie sollten Gefahrenanalysen und Risikobewertungen durchgeführt werden?	59
64	Welche Methoden zur Durchführung von Gefahrenanalysen (GA) und Risikobewertungen (RB) können angewendet werden?	60
65	Was bedeutet eine FMEA?	60
66	Wie sieht eine FMEA eines nicht bearbeiteten Rohstoffes aus? ..	62
67	Wie sieht eine FMEA eines bearbeiteten Produktes aus?	63
68	Wie hoch ist der Aufwand, eine FMEA zu erstellen?	64
69	Was bedeutet eine Risikomatrix?	64
70	Was sind die Vorteile einer Risikomatrix?	64
71	Wie ist eine Risikomatrix zu erstellen?	65
72	Ist das Aussehen einer Risikomatrix standardisiert?	66
73	Welche Maßnahmen können aus der RPZ bzw. Risikomatrix abgeleitet werden?	66
74	Welche Unterlagen und Informationen sollten verwendet werden?	67
75	Wie sollten Gefahrenanalysen und Risikobewertungen dokumentiert werden?	68
76	Wie sollte die Effektivität der festgelegten Maßnahmen dokumentiert werden?	69
77	Wie können die Gefahrenanalysen und Risikobewertungen überwacht und bewertet werden?	70
78	Wie sollte im Falle von Änderungen oder Unklarheiten verfahren werden?	71
79	Wie können Änderungen oder Unklarheiten ermittelt werden? ...	71
80	Welche biologischen Gefahren sind relevant?	72
81	Welche Risiken können durch biologische Gefahren resultieren?..	72
82	Welche Maßnahmen können zur Beseitigung oder Reduktion der Risiken biologischer Gefahren sinnvoll sein?	73
83	Welche chemischen Gefahren sind relevant?	74
84	Welche Risiken können aus chemischen Gefahren resultieren?..	74
85	Welche Maßnahmen können zur Beseitigung oder Reduktion der Risiken chemischer Gefahren sinnvoll sein?	75
86	Welche physikalischen Gefahren sind relevant?	76
87	Welche Risiken können durch physikalische Gefahren resultieren?..	76

88	Welche Maßnahmen können zur Beseitigung oder Reduktion der Risiken physikalischer Gefahren sinnvoll sein?	77
	Überwachung des HACCP-Systems.	79
89	Wie und wie oft sollte das HACCP-System überwacht werden? . . .	79
90	Wie soll mit den Ergebnissen der Überprüfungen des HACCP-Systems umgegangen werden?	81
91	Müssen PRPs und oPRPs überwacht werden?	82
92	Wie kann die Überwachung von PRPs und oPRPs durchgeführt werden?	82
93	Wie kann das Überwachungsverfahren der CCPs festgelegt werden?	84
94	Welche Methoden können zur Überwachung der CCPs angewendet werden?	84
95	Ist es notwendig, das HACCP-System bei Lieferanten und Dienstleistern zu überprüfen und zu überwachen?	85
96	Welche Möglichkeiten der Überprüfung und Überwachung des HACCP-Systems der Lieferanten und Dienstleister sind empfehlenswert?	86
97	Wie sollte mit den Ergebnissen der Überprüfung und Überwachung der HACCP-Systeme der Lieferanten und Dienstleistern umgegangen werden?	86
98	Wie muss mit kritischen Abweichungen bei den HACCP-Systemen der Lieferanten und Dienstleister verfahren werden?	87
99	Wann ist eine Revalidierung/Neuvalidierung erforderlich?	87
	Wirksamkeitskontrolle des HACCP-Systems	89
100	Wie sollte eine Wirksamkeitskontrolle durchgeführt werden? . . .	89
101	Welche Verfahren und Methoden zur Wirksamkeitskontrolle sind empfehlenswert?	89
102	Wie sollte mit den Ergebnissen der Wirksamkeitsbeurteilung umgegangen werden?	91
	Flexibilität bei der Anwendung der HACCP-Prinzipien	93
103	Gibt es Möglichkeiten, die HACCP-Prinzipien flexibel umzusetzen? .	93
104	Was versteht man unter der Flexibilität bei der Umsetzung von PRPs und HACCP-Grundsätzen?	93
105	Welche Flexibilität bei den PRPs ist möglich?	93

106	Welche Flexibilität besteht bei der Anwendung der HACCP-Grundsätze?	95
107	Welche Anforderungen muss ein Unternehmen erfüllen, um die Flexibilität bei der Anwendung der HACCP-Grundsätze nutzen zu können?	96
108	Was sind vereinfachte HACCP-gestützte Verfahren?	96
109	Gibt es flexible Regelungen für bestimmte Lebensmittelbetriebe? ..	97
110	Gibt es andere Leitlinien für die Umsetzung der HACCP-gestützten Verfahren?	98
111	Können HACCP-Tätigkeiten von externen Personen durchgeführt werden?	99
112	Gibt es Flexibilität bei der Festlegung der Grenzwerte?	99
113	Gibt es Flexibilität bei den Monitoring-Verfahren?	100
114	Gibt es vereinfachte Verifizierungsverfahren?	101
115	Gibt es vereinfachte Verfahren zur Dokumentation?	101
Anwendung der HACCP-Prinzipien für andere Gefahrenanalysen und Risikobewertungen.		103
116	Können die HACCP-Prinzipien auf die anderen Gefahrenanalysen und Risikobewertungen verwendet werden?	103
117	Für welche Bereiche können Gefahrenanalysen und Risikobewertungen verwendet werden?	104
118	Wie können zur Sicherstellung von Anti-Food-Fraud Gefahrenanalysen und Risikobewertungen angewendet werden?	104
119	Wie können zur Sicherstellung der Sicherheit der Produkte und Einrichtungen Gefahrenanalysen und Risikobewertungen angewendet werden?	105
120	Wie können zur Sicherstellung der Konformität von Bio-Produkten Gefahrenanalysen und Risikobewertungen angewendet werden? ..	106
Schlussbemerkung.		109
Literatur		111
Stichwortverzeichnis		113