

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			<p>Hinweis für Ausbilder*innen:</p> <p>Die Unterlagen sind von der Fa. Behr's für Lebensmittelbetriebe erstellt worden und wurden für unsere Schulung im DRK-LV Westfalen-Lippe übernommen.</p> <p>Daher wird im Weiteren immer z.B. von den Kunden etc. gesprochen bzw. sind Fragen zum Teil zu den betrieblichen Abläufen formuliert.</p> <p>Wir bitten dies auf den Arbeitsablauf im DRK zu übertragen.</p> <p>Urheberrechtlich bedingt, ist eine Verwendung außerhalb unserer DRK-Gliederungen im LV-Westfalen-Lippe nicht zulässig.</p>		
--	--	--	---	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

<p>Die Teilnehmer kennen, die gesetzliche Grundlagen der Schulungsverpflichtung.</p>	<p>Einführung</p> <p>Quelle: Hygiene-Schulung in Großküchen, Grundwerk 2023</p> <p>HACCP und Präventionsprogramme</p> <ul style="list-style-type: none"> • Den englischen Begriff „control“ und die richtige Übersetzung veranschaulichen. • Den Unterschied zwischen „Lenken, Steuern, Beherrschen“ und Kontrollieren mithilfe von praktischen Beispielen aufzeigen. 		<p>Das HACCP-Konzept muss laut geltender europäischer Verordnung über Lebensmittelhygiene seit dem Jahr 2006 in jedem Lebensmittelunternehmen vollständig umgesetzt werden. Dieses Konzept für Lebensmittelsicherheit umfasst alle Rohwaren, jedes Produkt, jeden Prozess vom Wareneingang bis zur Abgabe. Das HACCP-Konzept kann nach betrieblichen Gegebenheiten realisiert werden.</p> <p>Der entscheidende Buchstabe im HACCP-Konzept ist das zweite C. Das Wort „control“ bedeutet in der deutschen Sprache, eben nicht kontrollieren, wie vielfach falsch verstanden wurde, sondern korrekt übersetzt: „lenken, steuern, beherrschen“. Nachfolgendes Beispiel beschreibt den elementaren Unterschied: durch das „Kontrollieren“ einer Erhitzungstemperatur sterben unerwünschte Bakterien nicht ab. Nur mithilfe einer bestimmten Temperatureinwirkung wird eine Abtötung erreicht, quasi die erkannte Gesundheitsgefahr durch einen Erhitzungsschritt „gelenkt, gesteuert, beherrscht“.</p> <p>Die Aktionen „Lenken“, „Steuern“ und „Beherrschen“ sind wesentlicher Inhalt des HACCP-Konzeptes. Die für kritische Lenkungspunkte (CCP) festgelegten Maßnahmen müssen überwacht, kontrolliert und dokumentiert werden.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 	<p>Folie 3</p>
--	---	--	--	---	----------------

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

	<p>Vorhandenes, eigenes Konzept in die Schulung einbringen</p> <p>Unterschiede zwischen Lenken Steuern Beherrschen und Kontrollieren an praktischen Beispielen aufzeigen.</p>		<p>Diskussionsfragen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wie würden Sie den Begriff „HACCP“ mit eigenen Worten beschreiben? • Welche Vorteile hat ein einheitliches HACCP-Konzept in der globalen Lebensmittelwirtschaft? • Wer ist in Ihrem Betrieb als HACCP-Beauftragter benannt und tätig? 		
--	---	--	---	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

Die Teilnehmer kennen die sieben HACCP-Grundsätze nach dem Codex Alimentarius und können gemäß dieser Grundsätze mögliche Gefahrenpotentiale analysieren.	<ul style="list-style-type: none"> Die Bestandteile und die Anwendung der sieben HACCP-Grundsätze erklären. Den Aufbau einer Gefahrenanalyse exemplarisch erläutern. <p>Beispiele aus dem Betrieb</p> <p>Sammlung von Gefahren aus dem Betrieb und Zuordnung verschiedener Gefahrenarten</p>		<p>Die sieben HACCP-Grundsätze nach Codex Alimentarius sind weltweit bekannt. Das Bearbeiten dieser Grundsätze führt zu einem systematischen Analysieren möglicher Gefahren. Das Ergebnis der Analyse besteht im Wesentlichen darin, dass kritische Lenkungspunkte (CCPs) identifiziert werden.</p> <p>Weiterhin sind für CCPs dazugehörige Maßnahmen festzulegen, die sicherstellen, dass das Risiko einer Gesundheitsgefahr eliminiert bzw. auf ein akzeptables Niveau reduziert werden kann. Das Ergebnis der HACCP-Grundsätze wird im sogenannten HACCP-Plan zusammengefasst und mit den Maßnahmen der guten Hygienepraxis verknüpft.</p> <p>Das Lebensmittelunternehmen muss gewährleisten, dass für das HACCP-Konzept aktuelle und wissenschaftlich gesicherte Literatur sowie technisch geprüfte Angaben zu den verwendeten Produkten und Verfahren zu Grunde gelegt werden. Hierbei gilt, die gewählten Maßnahmen nach dem Stand der Technik und der Wissenschaft auszurichten.</p>	.	Folie 4
---	--	--	---	---	---------

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Diskussionsfragen <ul style="list-style-type: none"> • • Worin sehen Sie Schwierigkeiten bei der Umsetzung des HACCP-Konzepts? • Inwieweit haben Sie in Ihrem Aufgabenfeld mit Eigenkontrollen zu tun? 		
--	--	--	--	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

Die Teilnehmer kennen die Anforderungen an eine gute Hygienepraxis und können diese auch gem. den Vorgaben umsetzen.	<ul style="list-style-type: none"> • Personal- und Materialwege im Betrieb abfragen und visualisieren. • Installierte Hygienestationen an Übergängen von Hygienezonen begründen. • Maßnahmen der guten Hygienepraxis, welche im Betrieb bestimmt sind, sammeln und deren Umsetzung bewerten. <p>Abfragen von eigenen Aufzeichnungen und vorhandenen Konzepten</p>		Anforderungen für die Umsetzung der guten Hygienepraxis bildet zum einen der Anhang II der VO (EG) Nr. 853/2004 über Lebensmittelhygiene. Zum anderen beinhalten Leitlinien der jeweiligen Branchen praktische Anleitungen für die Festlegung betrieblicher Regelungen. Weiterhin stellen DIN-Vorschriften den Stand der Technik und der Wissenschaft dar. Da die europäischen Verordnungen einen großen Geltungsbereich haben, fehlen konkrete Anweisungen, sodass die Details im Betrieb vor Ort und individuell festgelegt werden können. Hierbei sind Kriterien, wie z. B. die Betriebsart, die Prozesse, das Produkt, der Vertriebsweg, der voraussichtliche Verwendungszweck und die Verbrauchergruppe maßgeblich. Bei einem hohen Hygienearisiko sind entsprechend strengere Maßnahmen einzuhalten. Ebenso muss gelten, dass bei Teilprozessschritten und vielen Beteiligten eine einheitliche sowie zuverlässige Umsetzung der Hygieneregeln entscheidend ist. Im Rahmen von Hygieneschulungen können die gültigen Hygieneregeln im Betrieb erklärt werden. Die Einhaltung der festgelegten Maßnahmen sollte regelmäßig, wie beispielsweise durch interne Audits und Betriebsbegehungen überprüft werden.		Folie 5
--	--	--	---	--	---------

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Diskussionsfragen <ul style="list-style-type: none"> • Welche Hygieneregeln sollten Ihrer Meinung nach im Betrieb besser befolgt werden? • Wo sehen Sie in Ihrem Arbeitsbereich die Gefahr einer Verunreinigung? • Welche Themen sind für die nächste Hygieneschulung interessant? 		
--	--	--	--	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

<p>Die Teilnehmer kennen die Anforderungen an das betriebliche HACCP-Konzept und wissen, welche Informationen die Produktbeschreibungen beinhalten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beschaffenheit und Behandlungsform hergestellter Produkte erläutern • Hygieneanforderungen für unterschiedliche Lagerbereiche begründen • Auf Wechselwirkungen zwischen den Prozessschritten hinweisen. <p>Abfragen > eigene Aufzeichnungen > Vorhandene Konzepte > Vorverpackte Lebensmittel und deren Etiketten vorstellen > Kontaminierungsmöglichkeiten</p>		<p>Für das HACCP-Konzept sind die betrieblichen Gegebenheiten mithilfe von Fließdiagrammen, welche auch als Flussdiagramme bezeichnet werden, und Produktbeschreibungen zu erfassen. Die aktuellen Fließdiagramme aller Prozesse und Teilprozesse sollten als Grundlage für die HACCP-Gefahrenanalyse vorliegen. Durch die visuelle Darstellung der Prozesse und deren Abläufe werden die Wechselwirkungen deutlich. Die betrieblichen CCPs können im Fließdiagramm in zutreffender Prozessstufe markiert werden. Im Fall von Änderungen im Produktionsablauf ist das Fließdiagramm entsprechend anzupassen.</p> <p>Die Produktbeschreibungen beinhalten relevante Informationen zur Produktsicherheit. Hierbei geht es neben den Zutaten beispielsweise um den voraussichtlichen Verwendungszweck und die zu erwartende Verbrauchergruppe. Dafür ist eine geschwächte Abwehrlage der sogenannten Risikogruppe besonders zu berücksichtigen. Dieser Aspekt spielt bei der Bewertung biologischer Gefahren, wie z. B. die Wirkung von Krankheitserregern, eine entscheidende Rolle.</p>		Folie 6
---	---	--	--	--	---------

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Diskussionsfragen <ul style="list-style-type: none"> • Welche Lebensmittel werden in Ihrem Betrieb hergestellt? • Welche Lebensmittelgruppen sind hygienisch betrachtet besonders kritisch? • Welche Prozesse beeinflussen den hygienischen Zustand eines Lebensmittels? 		
--	--	--	--	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

Die Teilnehmer kennen auf Basis des HACCP-Konzeptes Kriterien für eine Gefahrenanalyse und die Bedeutung der Durchführung, Dokumentation und Festlegung entsprechender CCP's.	<ul style="list-style-type: none"> • Mögliche physikalische und chemische Gefahren im Betrieb benennen. • Verderbnis- und Krankheitserreger als biologische Gefahren unterscheiden. • Stoffe, die eine Allergie oder Unverträglichkeit auslösen können, aufführen. 		Die Gefahrenanalyse ist der erste und gleichzeitig der wesentliche Grundsatz des HACCP-Konzeptes. Im Rahmen der Gefahrenanalyse werden mögliche physikalische (Fremdkörper), biologische (Mikroorganismen) und chemische (Rückstände) als Gefahren gesammelt und bewertet. Ferner sollen Stoffe, die eine Allergie oder Unverträglichkeit auslösen können, sowie gentechnisch veränderte Organismen als mögliche Gefahren berücksichtigt werden. Insgesamt geht es zunächst um Gefahren, die realistisch betrachtet im Produkt vorhanden sind bzw. in Prozessen vorkommen können. Des Weiteren wird in der Gefahrenanalyse die Frage nach der Gesundheitsgefahr für den Endverbraucher und der Lenkung (= Erkennung von CCPs) bzw. der Vorbeugung (= Bestimmung der guten Hygienepraxis bzw. Präventivprogramme) verfolgt. In Ergänzung zur Gefahrenanalyse kann eine Risikoanalyse durchgeführt werden. Hierbei werden insbesondere die Wahrscheinlichkeit des Auftretens der Gefahren sowie deren Tragweite für die gesundheitsschädigende Wirkung berücksichtigt.		Folie 7
---	---	--	--	--	---------

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Diskussionsfragen <ul style="list-style-type: none"> • Welche Gefahrenarten können in Ihrem Arbeitsbereich vorkommen? • Welche Fremdkörper können durch Maßnahmen der guten Hygienepraxis verhindert werden? • Welche biologischen Gefahren können eine Lebensmittelinfektion auslösen 		
--	--	--	--	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

Die Teilnehmer können auf Basis des HACCP-Konzeptes bei kleineren Betrieben ein gutes Hygienekonzept anstatt von CCP umsetzen und wissen um deren Bedeutung.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Bedeutung der Fachbegriffe „Gefahr und Risiko“ wiederholen. • Die Inhalte der Maßnahmen der guten Hygienepraxis (GHP) im Betrieb erklären. • Die Präventivprogramme PRP und OPRP mit den Maßnahmen der guten Hygienepraxis vergleichen. <p>PRP = Präventivprogramm OPRP – Operatives Präventivprogramm</p>		In der europäischen Verordnung über Lebensmittelhygiene ist Folgendes festgesetzt: „Die HACCP-Anforderungen sollten den im Codex Alimentarius enthaltenen Grundsätzen Rechnung tragen. Sie sollten so flexibel sein, dass sie auch in kleinen Betrieben in allen Situationen anwendbar sind. Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass die Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und dass eine gute Hygienepraxis in manchen Fällen die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen kann“ (Nr. 15 VO (EG) Nr. 852/2004). Fälschlicherweise steht im Verordnungstext „kritischer Kontrollpunkt“, was laut korrekter Übersetzung „kritischer Lenkungspunkt“ bedeutet. Die Präventivprogramme umfassen PRPs und OPRPs, die in großen Teilen den Maßnahmen der guten Hygienepraxis entsprechen. Zu den PRPs zählen beispielsweise die Einrichtung von Hygienezonen, Personalhygiene und Hygieneschulung sowie dazugehörige Verfahrensanweisungen.		Folie 8
--	--	--	---	--	---------

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Diskussionsfragen <ul style="list-style-type: none"> • Welche Gefahren für die Lebensmittelsicherheit lassen sich vorbeugen? • Wann ist Ihrer Vorstellung nach ein Produkt nicht mehr für den Verzehr genusstauglich? • Welche Stufen der Lebensmittelkette sind Ihrer Vorstellung nach für Kontaminationsgefahren besonders zu überprüfen? 		
--	--	--	---	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

Die Teilnehmer können auf Basis des HACCP-Konzeptes und der ISO 22000 Möglichkeiten der Überwachung des OPRPs durch Sichtkontrollen begründen.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Maßnahmen zur Lenkung, Überwachung und Korrektur sowie Verifizierung von Prozessen erläutern. • Möglichkeiten der Überwachung des OPRPs durch Sichtkontrollen begründen. • Inhalte des Gefahrenabwehrplans mit einem HACCP-Plan und OPRP-Plan vorstellen. 		Laut ISO 22000 wird unter einem OPRP ein operatives Präventivprogramm, was bedeutet, dass gezielt das Risiko einer Kontamination bezogen auf einen Prozessschritt oder ein Produkt reduziert wird (z. B. Inprozesskontrollen), verstanden. Im Gegensatz zum CCP wird dem OPRP kein messbarer Grenzwert, welcher als konkreter Zahlenwert vorliegt, zugeordnet. Für den OPRP werden Handlungskriterien (z. B. Warngrenzen) und ein annehmbares Maß (z. B. Aktionsgrenzen) zur Steuerung des Prozesses und Überwachung des Produktes definiert. In Lebensmittelunternehmen wird das annehmbare Maß auf Grundlage von gesetzlichen-, behördlichen- bzw. Kundenanforderungen sowie dem Verwendungszweck von Endprodukten oder sonstigen Bestimmungen, wie z. B. internen Erhebungen definiert. Eine weitere Unterscheidung zum CCP besteht darin, dass keine hundertprozentige und kontinuierliche Überwachung des OPRPs erfolgt, sondern z. B. Stichproben gezogen werden. Dadurch kann die identifizierte Gefahr nicht eliminiert, sondern nur deren Auftretenswahrscheinlichkeit frühzeitig erkannt und durch Eingreifen verringert werden.		Folie 9
--	---	--	--	--	---------

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Diskussionsfragen <ul style="list-style-type: none"> • Welche kritischen Lenkungspunkte liegen in Ihrem Arbeitsbereich vor? • Inwieweit haben Sie bei Ihren Aufgaben mit Präventivprogrammen zu tun? • Welche täglichen Kontrollmaßnahmen werden von Ihnen durchgeführt? 		
--	--	--	--	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

Die Teilnehmer können auf Basis des HACCP-Konzeptes CCPs erkennen und wissen, was dann um zu setzen wäre.	<ul style="list-style-type: none"> • Der CCP nimmt direkt Einfluss auf das Produkt, indem die erkannte Gesundheitsgefahr entfernt bzw. auf ein akzeptables Maß reduziert wird. • Wirkung eines CCPs bei der Herstellung von Lebensmitteln erläutern. • Die einzelnen Fragen im Entscheidungsbaum vorstellen und erklären. 		<p>Die systematische Erkennung kritischer Lenkungspunkte (CCPs) kann mithilfe des sogenannten Entscheidungsbaums, welcher von Codex Alimentarius stammt, durchgeführt werden. Damit liegt eine logische Vorgehensweise und Begründung vor. Beim Entscheidungsbaum werden u. a. nachfolgende Fragen gestellt, die bei einer Bejahung zu einem CCP führen: Gibt es in diesem Prozessschritt – z. B. der Erhitzung von Geflügel – eine Lenkungsmaßnahme? Ja. Kann mit dieser Maßnahme die erkannte Gesundheitsgefahr – z. B. Campylobacter – eliminiert bzw. auf ein akzeptables Niveau reduziert werden? Ja.</p> <p>Die 2-malige Bejahung führt zum kritischen Lenkungspunkt. Bei der Anwendung des Entscheidungsbaums kommt es darauf an, dass die Handlungsmöglichkeiten in einem Prozess- bzw. Teilprozessschritt gezielt und getrennt betrachtet werden. Darüber hinaus sollen ausschließlich Gesundheitsgefahren für den Verbraucher mit den Fragen im Entscheidungsbaum überprüft werden. Nachteilige Beeinflussungen oder ekelerregende Bedingungen werden im HACCP-Konzept mit Maßnahmen der guten Hygienepraxis und Präventivprogrammen vorgebeugt.</p>		Folie 10
---	--	--	--	--	----------

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Diskussionsfragen <ul style="list-style-type: none"> • Was sind Voraussetzungen für einen CCP in einem Prozess? • Gibt es in Ihrem Arbeitsbereich einen kritischen Lenkungspunkt? • Welche Gefahren lassen sich in Ihrem Betrieb nicht durch einen CCP beherrschen? 		
--	--	--	---	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

Die Teilnehmer können auf Basis des HACCP-Konzeptes Unterschiede zwischen Grenz-, Aktions-, Warn- oder Toleranzgrenzen erklären	<ul style="list-style-type: none"> • Unterschiede zwischen Grenz-, Aktions-, Warn- oder Toleranzwerten erklären. • Betriebliche CCPs und Grenzwerte aus den betrieblichen Prozessen vorstellen. • Notwendige Maßnahmen bei Nichteinhaltung von Grenzwerten begründen. 		<p>Grenzwerte müssen für erkannte kritische Lenkungspunkte (CCPs) festgelegt werden. Neben Grenzwerten können Warn-, Aktions- oder Toleranzwerte bestimmt werden. Grenzwerte können in rechtlichen Vorschriften, wie z. B. mikrobiologische Kriterien laut VO (EG) Nr. 2073/2005, verankert sein. Ebenso können technische und technologische Daten, wie z. B. Maschinenweiten bei Sieben, für die Bestimmung von Grenzwerten herangezogen werden.</p> <p>Wichtig bei der Festlegung von Grenzwerten ist, dass die Einhaltung dieser Werte messbar und objektiv kontrollierbar bleibt. Deshalb gelten CCPs, die durch einen Mitarbeiter überwacht werden, als ein Unsicherheitsfaktor. Der Mensch als CCP unterliegt trotz Schulung, Einweisung und Erfahrung „persönlichen Schwankungen“, weil die individuelle Wahrnehmung unter Umständen in eine unterschiedliche Bewertung führt. Kenngrößen und Zahlenwerte, die durch technische Anlagen oder technologische Abläufe, herangezogen werden, sind grundsätzlich eher objektiv einzustufen. Bei Abweichung der Grenzwerte müssen geeignete Korrekturmaßnahmen eingeleitet und dokumentiert werden.</p>		Folie 11
---	--	--	--	--	----------

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Diskussionsfragen <ul style="list-style-type: none"> • Welche Schwierigkeit kann bei einer Sichtkontrolle durch eine Person im Vergleich zu einem Grenzwert mit einer Gerätschaft entstehen? • Welche Vorteile liegen vor, wenn Grenzwerte auf Grundlage von Rechtsvorschriften und mit Zahlenwerten angegeben werden? • Welche Mess- und Prüfinstrumente sind in Ihrem Arbeitsbereich im Einsatz? 		
--	--	--	--	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

Die Teilnehmer können auf Basis des HACCP-Konzeptes die betrieblichen Kontrollpunkte auf ein angenehmbares Maß und Handlungskriterium erläutern und umsetzen.	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebliche Handlungen, die entscheidend sind, um eine signifikante Gefahr für die Lebensmittelsicherheit zu verhindern, oder die dazu beiträgt, die Gefahr auf ein annehmbares Maß zu reduzieren, vorstellen. • Bei der Festlegung des annehmbaren Maßes die Bedeutung geltender gesetzlicher, behördlicher und die Kundenanforderungen ausführen. • Erforderliche Dokumentationen für ein annehmbares Maß erklären.. <p>Formulare, wie solche zur Thematik Kühlung, etc. ggf. einbinden</p>		<p>Gemäß ISO 22000 wird unter einem annehmbaren Maß Folgendes verstanden:</p> <p>„Niveau einer Gefahr für die Lebensmittelsicherheit (...), das in dem von der Organisation (...) bereitgestellten Endprodukt (...) nicht überschritten werden darf“ (DIN EN ISO 22000:2018-09, S. 11).</p> <p>Im Kapitel 3 der ISO 22000 mit der Überschrift Begriffe wird das Handlungskriterium mit folgender Definition bestimmt: „messbare oder beobachtbare Spezifikation für die Überwachung (...) eines OPRP (...)“ (DIN EN ISO 22000:2018-09, S. 11).</p> <p>In Ergänzung zur Begriffsdefinition wird dort die Anmerkung festgehalten: „Es wird ein Handlungskriterium aufgestellt, um zu bestimmen, ob ein OPRP eine Situation beherrscht und zwischen dem unterscheidet, was akzeptabel ist (das Kriterium wurde erfüllt/erreicht bedeutet, dass das OPRP wie vorgesehen funktioniert), und dem, was nicht akzeptabel ist (das Kriterium wurde nicht erfüllt/erreicht bedeutet, dass das OPRP nicht wie vorgesehen arbeitet)“ (DIN EN ISO 22000:2018-09, S. 11).</p>		Folie 12
---	--	--	---	--	----------

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Diskussionsfragen <ul style="list-style-type: none"> • Welche Vorteile hat die Überwachung durch technische Anlagen? • Was unterscheidet den Grenzwert von einem annehmbaren Maß? • Was unterscheidet den Grenzwert von einem Handlungskriterium? 		
--	--	--	---	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

Die Teilnehmer können auf Basis des HACCP-Konzeptes die Bedeutung von Überwachungsmaßnahmen im Konzept aufzeigen.	<ul style="list-style-type: none"> • Bedeutung von Überwachungsmaßnahmen im HACCP-Konzept aufzeigen. • Die Verbindung von Lenkungs- und Überwachungsmaßnahmen erklären. • Das Zusammenwirken von Überwachungs- und Korrekturmaßnahmen darstellen. <p>Formulare, wie solche zur Thematik Kühlung, etc. ggf. einbinden</p>		<p>Überwachungsmaßnahmen verfolgen als Hauptziel, die korrekte Durchführung der Prozesse bzw. Teilprozesse sicherzustellen. Der Lebensmittelunternehmer entwickelt ein oder mehrere ständige Überwachungsverfahren auf einen Prozess- bzw. Teilprozessschritt bezogen. Die Ergebnisse der Lenkungs- und der Überwachungsmaßnahmen müssen dokumentiert werden. Aus den Aufzeichnungen sollen Ergebnisse der Überwachung, wie z. B. das Produkt, der Zeitpunkt, die Kenngröße und der verantwortliche Mitarbeiter hervorgehen. Optimal ist eine Überwachungsmaßnahme, die kontinuierlich, wie z. B. mit automatischer Linienführung durchgeführt wird.</p> <p>Die Aufzeichnungen der Überwachungsmaßnahmen und Eigenkontrollen sind über einen betrieblich vorgeschriebenen Zeitraum, wie z. B. in Anlehnung des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) bei verpackten Produkten, aufzubewahren. Neben der Archivierung ist eine Auswertung der Ergebnisse nützlich, um beispielsweise frühzeitig einen Trend von Abweichungen festzustellen. Möglicherweise ergeben sich daraus erforderliche Anpassungen, damit weiterhin gesundheitlich unbedenkliche Lebensmittel ohne Störungen behandelt, hergestellt und in Verkehr gebracht werden können.</p>		Folie 13
---	---	--	---	--	----------

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Diskussionsfragen <ul style="list-style-type: none"> • Welche Prozessschritte werden in Ihrem Arbeitsbereich überwacht? • Was ist der Vorteil automatisch geführter Überwachungsmaßnahmen? • Wer kontrolliert die Ergebnisse der Überwachungsmaßnahmen? 		
--	--	--	---	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

Die Teilnehmer können auf Basis des HACCP-Konzeptes die Bedeutung und Notwendigkeit für die Einleitung von Korrekturmaßnahmen nennen.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Verknüpfung von Lenkungs-, Überwachungs- und Korrekturmaßnahmen mithilfe von praktischen Beispielen beschreiben. • Relevanz von Grenzwerten bei Korrekturmaßnahmen darstellen. • Allgemeines Motto: Prävention vor Lenkung und Korrektur! begründen. 		Für den Fall, dass die Überwachung anzeigt, dass der CCP nicht unter Kontrolle ist, müssen Korrekturmaßnahmen durchgeführt werden. Die Korrekturmaßnahmen basieren auf dem 5. Grundsatz des HACCP-Konzeptes. Für jeden identifizierten CCP sind im Vorfeld Korrekturmaßnahmen festzulegen, damit bei Überschreitung der Grenzwerte entsprechende Aktionen folgen. Eine Voraussetzung für den CCP ist, dass noch während des Prozesses bzw. Teilprozesses eingegriffen werden kann. Hiermit ist beispielsweise gemeint, dass bei Abweichung des Grenzwerts innerbetrieblich reagiert werden kann, die Korrekturmaßnahme nach bestimmten Vorgaben eingeleitet wird. Neben durchgeführter Korrekturmaßnahmen soll sichergestellt werden, dass diese Maßnahme erfolgreich war, damit ein wiederholtes Auftreten möglichst vermieden bzw. vermindert wird. Hierzu zählt die Kontrolle der Wirksamkeit der Korrekturmaßnahme. Aus Korrekturmaßnahmen können sich nachfolgend weitere Vorbeugungsmaßnahmen entwickeln. Beispiele für Korrekturmaßnahmen können Nacharbeiten, ein erneutes Erhitzen, wiederholtes Sieben oder Detektieren sein. Sperren und Entsorgen sind Maßnahmen, die sich neben negativen Produktionszahlen auch ökonomisch schlecht auswirken.		Folie 14
---	--	--	--	--	----------

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Diskussionsfragen <ul style="list-style-type: none"> • Was sind Beispiele für die Einleitung von Korrekturmaßnahmen? • Welche Korrekturmaßnahmen werden in Ihrem Arbeitsbereich häufig durchgeführt? • Welchen Vorteil hat eine Dokumentation von Korrekturmaßnahmen? 		
--	--	--	---	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

Die Teilnehmer kennen auf Basis des HACCP-Konzeptes die Bedeutung der Verifizierung von Lenkungsmaßnahmen.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Bedeutung der Verifizierung für Lenkungsmaßnahmen betonen. • Die Relevanz des gewählten Abstands zwischen zwei Verifizierungen erläutern. • Die Wirksamkeit von Verifizierungen anhand von Beispielen erklären. <p>Auflistung von Materialien, wie z. B. Thermometer</p>		Verifizierung kann als „Kontrolle auf Funktionsfähigkeit“ verstanden werden. Somit sind im Rahmen des HACCP-Konzeptes geeignete Verifizierungsverfahren zur Bestätigung der Funktion der Lenkungs-, Überwachungs- und Korrekturmaßnahmen festzulegen. Damit soll die Wirksamkeit der im HACCP-Konzept bestimmten Maßnahmen bestätigt werden. Die aus der Verifizierung resultierenden Ergebnisse werden in das bestehende HACCP-Konzept eingearbeitet, nehmen Einfluss auf den Umfang und die Frequenz der Maßnahmen. Im Fokus der Verifizierungsmaßnahmen steht die Überwachung der kritischen Lenkungspunkte. Hierzu können Beispiele, wie eine Vergleichsmessung, um die Messgenauigkeit der Thermometer festzustellen, die Vollständigkeit der Siebe durch eine Sichtkontrolle und die zuverlässige Aktivität der Metalldetektoren durch spezielle Testkörper ermittelt, genannt werden. Mit einer Verifizierung soll die Zuverlässigkeit der HACCP-Maßnahmen gewährleistet werden.		Folie 15
--	--	--	---	--	----------

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Diskussionsfragen <ul style="list-style-type: none"> • Welche Geräte müssen regelmäßig kontrolliert werden? • Wie kann die Messgenauigkeit eines Thermometers überprüft werden? • Welchen Vorschlag haben Sie, um Hygienemaßnahmen in Ihrem Arbeitsbereich zu verbessern? 		
--	--	--	---	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

Die Teilnehmer kennen die Bedeutung von Eigenkontrollen und deren Dokumentation.	<ul style="list-style-type: none"> • Dokumentation und Nachweisführung als Sorgfaltspflicht für alle im Lebensmittelunternehmen darstellen. • Die Möglichkeiten der Art und Weise der Dokumentation, wie z. B. in Papierform und elektronischer Form vorstellen. • Die Bedeutung der Unterschrift auf einer Teilnehmerliste für die Absolvierung von Hygieneschulungen erklären. <p>Ggf. Einbindung von</p> <ul style="list-style-type: none"> > Vorhandene Konzepte > Formulare, wie Kühlung, etc. > Auflistung von Materialien, wie z. B. Thermometer > Schulungsunterlagen, > Nachweise 		<p>Die Durchführung der Maßnahmen für das Funktionieren des CCPs muss nachgewiesen werden. Die Organisation der Dokumentation kann der Art und der Größe des Unternehmens entsprechen, um nachweisen zu können, dass die Vorschriften umgesetzt werden. Der übergeordnete HACCP-Plan dokumentiert insgesamt das Ergebnis der sieben HACCP-Grundsätze. Es liegen eine Dokumentation und dazugehörige Aufzeichnungen vor, welche Abläufe, Verfahren, Kontrollmessungen und Ergebnisse beinhalten. Alle Dokumente sollen lesbar, eindeutig sowie verständlich formuliert sein und den betreffenden Mitarbeitern zur Verfügung stehen. Alle für die Produktkonformität nötigen Dokumente liegen jederzeit in der aktuellen Version vor. Die Mitarbeiter sind über den Umgang mit Dokumenten und Aufzeichnungen, wie z. B. der Bedeutung der Unterschrift geschult.</p> <p>Bei Dokumenten und Aufzeichnungen kommt es darauf an, dass Dritte, d. h. Unbeteiligte wie z. B. Auditoren oder Behördenvertreter den Ausführungen ohne Schwierigkeiten folgen können. Die Archivierung und Wiederauffindbarkeit von Aufzeichnungen setzt ein organisiertes Ablagesystem voraus.</p>		Folie 16
--	---	--	---	--	----------

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Diskussionsfragen <ul style="list-style-type: none"> • Welche Eigenkontrollen werden in Ihrem Arbeitsbereich täglich durchgeführt? • Worauf kommt es Ihrer Erfahrung nach bei der Zuverlässigkeit von Eigenkontrollen besonders an? • Wo werden die ausgefüllten Nachweise und Checklisten archiviert? 		
--	--	--	--	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

Die Teilnehmer können die Begriffe „Gefahr und Risiko“ mit Merkmalen unterscheiden.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Begriffe „Gefahr und Risiko“ mit Merkmalen unterscheiden. • Die Vorteile einer objektiven und belastbaren Risikoanalyse vorstellen. • Die Bedeutung der Risikoanalyse in Ergänzung zur Gefahrenanalyse erklären. 		Mithilfe der Risikoanalyse kann entschieden werden, ob das Auftreten einer Gefahr realistisch ist. Dafür kann beispielsweise ein Zahlenwert, welcher sich aus der Wahrscheinlichkeit des Auftretens, der Bedeutung und der Entdeckung der Gefahr ergibt, herangezogen werden. Die Risikoanalyse kann mithilfe verschiedener Methoden, z. B. einer Matrix, systematisch durchgeführt werden. Bei der Wahrscheinlichkeit des Auftretens geht es um die Frage, wie häufig ist die Gefahr bisher eingetreten. Die Bedeutung einer Gefahr bezieht sich auf die gesundheitliche Auswirkung. Hiermit kann im Rahmen der Gefahrenanalyse geklärt werden, ob die mögliche Gefahr in dem jeweiligen Prozessschritt eine Gesundheitsgefahr für den Verbraucher darstellt. Die Einschätzung der Möglichkeit, eine vorhandene Gefahr festzustellen, wird als Entdeckungswahrscheinlichkeit beschrieben. Neben Erfahrungswerten sind fundierte Auswertungen bzw. aufgenommene Messdaten für die objektive Aussagekraft der Risikoanalyse von Vorteil.		Folie 17
---	--	--	---	--	----------

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Diskussionsfragen <ul style="list-style-type: none"> • Was ist Ihrer Kenntnis nach der Unterschied zwischen einer Gefahr und einem Risiko bezogen auf Lebensmittelsicherheit? • Wie hoch schätzen Sie für sich das Risiko, an einer Lebensmittelinfektion zu erkranken, ein? • Wodurch kann das Risiko eines Hygienefehlers in Ihrem Arbeitsbereich erhöht werden? 		
--	--	--	--	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

Die Teilnehmer wissen, warum eine regelmäßige Revision sinnvoll ist.	<ul style="list-style-type: none"> • Änderungen in Prozessen und bei Produkten der letzten fünf Jahren ausführen. • Bedeutung der Angaben über Version und Datum auf Dokumenten erklären. • Interne Dokumente und Aufzeichnungen für Lebensmittelsicherheit auflisten. 		Das HACCP-System sollte mindestens 1-mal jährlich auf Richtigkeit und Aktualität hin überprüft werden. Falls beispielsweise eine Modifizierung der Produkte, der Packmittel, der Verbrauchergruppe, der Prozesse oder der Teilprozesse stattgefunden hat, müssen das HACCP-Konzept überprüft und die dazugehörigen Maßnahmen entsprechend angepasst werden. Mögliche Änderungen im Lebensmittelrecht oder in anderen relevanten Vorschriften sind im HACCP-Konzept ebenso zu berücksichtigen. Die jährliche Revision umfasst beispielsweise die Kontrolle der Umsetzung im Betrieb, die Ergebnisse der Verifizierungsmaßnahmen und Audits sowie Hygienerundgänge, die Vollständigkeit der Dokumente und der Eigenkontrollen. Im Rahmen der Revision ist es von Vorteil, die beteiligten Betriebsbereiche direkt einzubinden, damit jede Veränderung berücksichtigt und gleichzeitig kommuniziert werden kann. Hierbei sind Änderungen in der Rezeptur oder im Prozessablauf in der Gefahrenanalyse zu bewerten, damit der Einfluss auf das Produkt insgesamt überprüft wird. Die Ergebnisauswertung vergangener Revisionen unterstützt fortlaufende Verbesserungen für die Lebensmittelsicherheit.		Folie 18
--	---	--	--	--	----------

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

			Diskussionsfragen <ul style="list-style-type: none"> • Welche Situation macht eine Überarbeitung des HACCP-Konzeptes notwendig? • Was hat sich in Ihrem Arbeitsbereich hygienisch im Laufe des letzten Jahres geändert? • Was sind Ihrer Vorstellung nach Gründe für die zunehmend hohen Hygieneanforderungen in der Lebensmittelwirtschaft insgesamt? 		
--	--	--	--	--	--

Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514					Stand: 11.12.23
Thema: HACCP und Präventivprogramme					Thema Nr. 254/24
Lernziel: Die Teilnehmer kennen die Bedeutung des HACCP-Konzeptes, wissen um dessen Wichtigkeit für die Lebensmittelsicherheit und das es in der Lebensmittelwirtschaft Pflicht ist. Die Teilnehmer kennen Kriterien für die Begleitung und Umsetzung von HACCP-Konzepten.					Dauer: 2 UE
Teillernziel	Information für die Lehrkraft	Zeit	Inhalte	Methoden	Medien

- Nur zur internen Verwendung im DRK-Landeverband Westfalen-Lippe freigegeben -

	<p>Bei dem Fazit handelt es sich um eine Eigenformulierung durch den LV WL.</p> <p>Es ist nicht Bestandteil der Unterlagen von Fa. Behr*s.</p>		<p>Zusammenfassung</p> <p>In dieser Fortbildung wurde auf die besondere Bedeutung von HACCP-Konzepten hingewiesen.</p> <p>Die Lebensmittelsicherheit hängt wesentlich von der Einhaltung bestimmter Gefahren und Risikovermeidungen ab.</p> <p>Es muss das Ziel aller Mitwirkenden in der Lebensmittelverarbeitung /-zubereitung sein, dass die Produkte sicher und gefahrlos genutzt / verzehrt werden können.</p> <p>Daher kommt es darauf an, dass alle Kräfte im Verpflegungsbereich sich an die Grundlagen des HACCP-Konzeptes halten und z.B. entsprechende Gefahren und Risiken erkennen und abstellen sowie alle Maßnahmen ausreichend und verständlich dokumentieren.</p> <p>Wir wünschen alle Kräften im Verpflegungsbereich viel Erfolg im Umgang mit Lebensmitteln und bei den Arbeitsschritten.</p>		Folie 19
--	--	--	---	--	----------