

HACCP und Präventivprogramme

Hygieneschulung in Großküchen, Behrs-Verlag 22 03 73

Jährliche Unterweisung zur Lebensmittelhygiene gemäß DIN 10514, ARPI Thema 254/24

HACCP und Präventivprogramme

Quelle: Hygiene-Schulung in Großküchen
Schulungspaket mit Farbfolien und Anleitungen
Maria Revermann (Hrsg.)
78. Modul – Juni 2023

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

HACCP und Präventivprogramme

HACCP-Grundsätze

1. Durchführung einer Gefahrenanalyse
2. Erkennung kritischer Lenkungspunkte (= CCP)
3. Bestimmung von Grenzwerten

Festlegung von Maßnahmen zur

4. Überwachung
5. Korrektur (Prozessschritt)
6. Verifizierung (= Funktionskontrolle)
7. Dokumentation durchgeführter Maßnahmen



Die sieben HACCP-Grundsätze gemäß Codex Alimentarius sind in europäischen und nationalen Rechtsvorschriften verankert.

HACCP und Präventivprogramme

HACCP und gute Hygienepraxis



HACCP



Maßnahmen der guten Hygienepraxis

Umfeldhygiene	Hygieneschulungen	Schädlingsvorbeugung
Betriebshygiene	Belehrungen	Abfallentsorgung
Produkthygiene	Rückverfolgbarkeit	Betriebsbegehung
Produktionshygiene	Kennzeichnung	Internes Audit
Personalhygiene	Reinigung	Eigenkontrollen
Infektionshygiene	Desinfektion	Dokumentation

Maßnahmen der guten Hygienepraxis bilden die Basis für HACCP.

HACCP und Präventivprogramme

Fließdiagramm und Produktbeschreibung

Produktbeschreibung (Inhalte)

- Zusammensetzung (Zutaten)
- Beschaffenheit (flüssig)
- Behandlungsform (konserviert)
- Aufmachung/Verpackung (Glas)
- Lagerung/Vertrieb (kühlbedürftig)
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)
- Verwendungszweck (verzehrfertig)
- Verbrauchergruppe (alle)
- etc.

Prozesse werden in Fließdiagrammen visualisiert, um relevante Wechselwirkungen zu erkennen.



HACCP und Präventivprogramme

Durchführung der Gefahrenanalyse

Als **mögliche Gefahren** werden

- physikalische, z.B. Fremdkörper
 - biologische, z.B. Keime
 - chemische, z.B. Rückstände
- und auch
- Allergene
 - gentechnisch
veränderte Organismen (GVOs)



hinsichtlich ihres **Einflusses auf das Produkt** bewertet.

Gesundheitliche Unbedenklichkeit und Verbraucherschutz stehen im Mittelpunkt der Bewertung.

Die Gefahrenanalyse dient der Identifizierung kritischer Lenkungspunkte (CCP).

HACCP und Präventivprogramme

Bestimmungen für Lebensmittelsicherheit

Signifikante Gefahr für die Lebensmittelsicherheit

► Gefahr für die Lebensmittelsicherheit, mithilfe der Gefahrenbewertung identifiziert, die durch Maßnahmen zur Beherrschung gelenkt/gesteuert werden muss.

Präventivprogramm (PRP)

► Grundvoraussetzungen und Tätigkeiten, die in der Organisation/in der gesamten Lebensmittelkette zur Aufrechterhaltung der Lebensmittelsicherheit erforderlich sind.

Lebensmittelkette: Abfolge der Stufen im Rahmen der Produktion, Verarbeitung, Verteilung, Lagerung und Handhabung eines Lebensmittels und seiner Zutaten von der Primärproduktion bis zum Verbrauch.



HACCP und Präventivprogramme

Maßnahmen zur Beherrschung von Gefahren

Kritischer Lenkungspunkt (CCP)

Schritt im Prozess, an dem eine **Maßnahme zur Beherrschung** angewendet wird, um eine signifikante **Gefahr** für die Lebensmittelsicherheit **zu verhindern** oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren, mit einem **definierten Grenzwert** und einer Messung, um die Anwendung von ggf. erforderlichen **Korrekturen** zu realisieren.

Operatives Präventivprogramm (OPRP)

Maßnahme zur Beherrschung oder eine Kombination von Maßnahmen zur Beherrschung mit dem **Zweck der Prävention** oder **Reduktion** einer signifikanten Gefahr für die Lebensmittelsicherheit auf ein **annehmbares Maß**, wobei ein Handlungskriterium und eine Messung oder **Beobachtung** eine wirksame Steuerung des Prozesses und/oder des Produkts ermöglichen.



Ein **CCP** bezieht sich auf Lenkung und ein **OPRP** auf Reduzierung des Auftretens von Gefahren.

HACCP und Präventivprogramme

Erkennung von CCPs

Bei der Gefahrenanalyse geht es um Fragen, wie z.B. **ob**

- die Gefahr eine **Gesundheitsgefahr** für den Verbraucher darstellt,
- durch **geeignete Maßnahmen** die Gefahr **gelenkt** werden kann,
- **nachgelagerte Prozesse** die Gefahr ausschalten.



Voraussetzung für einen CCP

- muss während des Prozesses zu überwachen sein, damit ggf. reagiert werden kann,
- eine lückenlose Überwachung,
- messbare Kennzahl als Grenzwert,
- bezieht sich konkret auf Prozessschritte oder Produkte.

Die Anwendung des Entscheidungsbaums bietet eine systematische Erkennung der CCPs.

HACCP und Präventivprogramme

Festlegung von Grenzwerten

Voraussetzungen

Für jeden CCP werden Grenzwerte definiert; die zwischen akzeptablen/nicht akzeptablen Werten unterscheiden.

Grenzwerte

- beziehen sich auf CCPs,
- sind eindeutig erkennbar,
- müssen messbar und
- objektiv kontrollierbar sein.

Grenzwerte sind entscheidende Kriterien, um festzustellen, wann ein Prozess nicht beherrscht wird.

Neben Grenzwerten können Toleranz-, Aktions- und Warnwerte festgelegt werden.



HACCP und Präventivprogramme

Annehmbares Maß und Handlungskriterium

Annehmbares Maß

▶ Niveau einer Gefahr für Lebensmittelsicherheit, das im Endprodukt nicht überschritten werden darf.

Handlungskriterium

▶ Messbare oder beobachtbare Spezifikation für die Überwachung eines OPRPs.

Grenzwert

▶ Messbarer Wert, der zwischen Annahme und Ablehnung unterscheidet, um zu bestimmen, ob ein **CCP** unter Kontrolle bleibt. Falls ein Grenzwert überschritten/nicht eingehalten wird, sind die betroffenen Produkte als potenziell nicht sichere Produkte einzustufen.

Fortlaufendes Kontrollieren, Messen und Prüfen sind wichtige Tätigkeiten zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit.



HACCP und Präventivprogramme

Überwachungsmaßnahmen

Überwachung

- 4. HACCP-Grundsatz
- bezogen auf die Lenkungsmaßnahme
- orientiert sich an Kenngrößen

Beispiele

- automatische Prozessführung
- kontinuierliche Messung
- stichprobenartige Prüfung
- Regelmäßige Inaugenscheinnahme

Aufzeichnungen der Überwachungsmaßnahmen werden überprüft und ausgewertet.

Festgelegte Kriterien werden überwacht, um festzustellen, ob der CCP innerhalb der Grenzwerte liegt.



HACCP und Präventivprogramme

Korrekturmaßnahmen

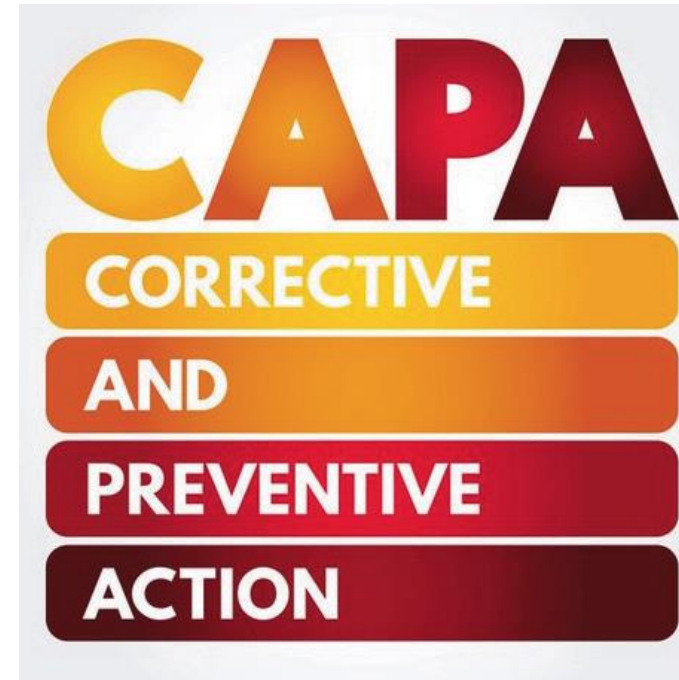
Beispiele

- ausschleusen
- entsorgen
- nacharbeiten
- ablehnen

Korrekturmaßnahmen werden

- dokumentiert,
 - überprüft,
 - bewertet,
- um das Risiko einer Wiederholung zu reduzieren.

Sobald die Überwachung anzeigt, dass die Gefahr durch den CCP nicht beherrscht wird, muss eingegriffen werden.



HACCP und Präventivprogramme

Verifizierungsmaßnahmen

Überprüfungen, wie z.B.

- Verfahren (Kontrollen vor Ort)
- Analysen (Probennahmen)
- Methoden (interne Audits)
- Tests (Mindesthaltbarkeit)
- Auswertungen (Reklamationen)
- Beanstandungen (Behörden)



durch die ermittelt werden soll, ob die **für CCPs, OPRPs oder PRPs bestimmten Maßnahmen** funktionieren.

Die aus der Verifizierung resultierenden **Ergebnisse** werden in das HACCP-Konzept **eingearbeitet**.

Die Verifizierungsmaßnahmen umfassen regelmäßige Kontrollen, die die Funktion der festgelegten Programme sicherstellen sollen.

HACCP und Präventivprogramme

Bedeutung von Eigenkontrollen

Gefahrenabwehrplan

= ein gemäß der sieben HACCP-Grundsätze erstelltes Dokument mit einem

- HACCP-Plan
- und
- OPRP-Plan
- zur Festlegung geeigneter Maßnahmen.

Hinweise

Im Zweifel gilt: „Was nicht dokumentiert ist, gilt als nicht geschehen!“ Nachweise Dritter (z.B. Zertifikate) entbinden nicht von eigener Durchführung und Verantwortung!

Eigenkontrollen belegen die Erfüllung der Sorgfaltspflicht und sind betriebsspezifisch angemessen und verhältnismäßig durchzuführen.



HACCP und Präventivprogramme

Durchführung einer Risikoanalyse

Risiko = eine Auswirkung von Ungewissheit

Die **Wahrscheinlichkeit**

- des Auftretens,
- der Bedeutung und
- der Entdeckung der Gefahr werden mithilfe einer Risikoanalyse bewertet.

Angabe über die realistische Möglichkeit, dass eine Auswirkung auf die Gesundheit eintritt.

Erfasste Daten anstatt „gefühlte Erfahrungswerte“ unterstützen eine objektive Risikoeinschätzung.

Das Risiko bestimmt z.B. Umfang und Häufigkeit der Überwachung der CCPs, OPRPs und auch PRPs.



HACCP und Präventivprogramme

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit.