



## HACCP

### Gefahrenanalyse und Lenkung kritischer Prozessschritte

### Die Grundlage aller Lebensmittelsicherheitssysteme



#### Motivation und Nutzen

Das HACCP-Konzept ist eine systematische Vorgehensweise, die dazu dient, mikrobiologische, chemische und physikalische Gefährdungen für die menschliche Gesundheit während der Lebensmittelherstellung zu identifizieren und durch geeignete Maßnahmen zu beseitigen, auf ein annehmbares Maß zu reduzieren oder zu vermeiden.

Die Ursprünge des HACCP-Konzeptes findet man bereits 1959 in einem Projekt, das die NASA gemeinsam mit der Pillsbury Company in den USA umsetzte. Das damalige Ziel war es, weltraumgeeignete Lebensmittel herzustellen, bei denen mit hundertprozentiger Sicherheit („zero defects program“) eine Gefährdung der menschlichen Gesundheit durch biologische, chemische und physikalische Gefahren ausgeschlossen werden konnte.

Nach der Veröffentlichung durch die Weltgesundheitsorganisationen FAO/WHO und nach der Übernahme durch die europäische Lebensmittelwirtschaft und deren Gesetzgebung bildet HACCP die Grundlage aller Lebensmittelsicherheitssysteme. Maßgeblich dafür sind die Dokumente „Basic

Text on Food Hygiene“ unter dem Titel „Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-System and guidelines for its application, Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. Hygiene 4 - 2003)“. Als grundlegender Bestandteil der früheren Lebensmittelhygieneverordnung und als elementarer Bestandteil des aktuellen EG Hygienepakets seit Beginn 2006, ist das HACCP-Konzept verbindlich als eine gesetzliche Forderung umzusetzen.

Der Nutzen des HACCP-Audits besteht zum einen in der Optimierung des implementierten HACCP-Systems, zum anderen im Nachweis der Erfüllung der gebotenen Sorgfaltspflichten und der effizienten Überwachung der Lebensmittelerisiken. Der Hauptnutzen liegt im gesteigerten Vertrauen in die Produktsicherheit beim Industrie- und Handelskunden. Das HACCP-Konzept kann einfach in ein bereits vorhandenes Qualitätsmanagementsystem integriert werden.

#### Ziele

- Identifizierung, Bewertung und Beherrschung von Gefahren für die menschliche Gesundheit
- Höhere Produktsicherheit und geringere Produkthaftungsrisiken
- Reduktion von Fehlerquoten
- Stärkung des Schutzes und des Vertrauens der Verbraucher

#### Zielgruppe

Organisationen in der gesamten Lebensmittelkette (zum Beispiel landwirtschaftliche Erzeuger, Futtermittel- und Lebensmittelhersteller, Hersteller von Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen, Zulieferer, Einzelhändler, Gastronomiebetriebe, Catering Unternehmen und Logistikunternehmen)

#### Kriterien

Das HACCP-Konzept beruht auf den 7 HACCP Grundsätzen nach Codex Alimentarius:

- Durchführung einer Gefahrenanalyse
- Festlegen der kritischen Kontrollpunkte (CCP)
- Festlegung von kritischen Grenzwerten für jeden CCP
- Festlegen eines Monitoring-Systems
- Ergreifen von Korrekturmaßnahmen
- Anwenden von Verifizierungsverfahren
- Einführung von Dokumentation und Aufzeichnungen (Erstellung einer Dokumentation)



**qualityaustria**

Erfolg mit Qualität

**HACCP**

Vor der Anwendung der Grundsätze des HACCP sind fünf Anforderungen zu erfüllen:

- Das HACCP-Team zusammenstellen,
- Produktbeschreibungen erstellen,
- den Verwendungszweck definieren,
- Flussdiagramme visualisieren und
- diese innerbetrieblich verifizieren.

Nach Durchführung dieser Aufgaben erfolgt die Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken. Sie umfasst die Erfassung sämtlicher, mit jeder Stufe möglicherweise verbundenen Gefahren für die menschliche Gesundheit, die Feststellung der Wahrscheinlichkeit ihres Auftretens und die Abschätzung ihrer Bedeutung für die Gesundheit des Verbrauchers.

Sinnvoll ist es, die Wahrscheinlichkeit der Entdeckung als drittes Bewertungskriterium heranzuziehen. Nach bzw. während der Umsetzung des HACCP Plans muss in regelmäßigen Abständen, jedoch mindestens 1x jährlich, eine **Verifizierung** durchgeführt werden. Die Anwendung von Verifizierungsverfahren ist nicht nur gemäß Grundsatz 5 des Codex Alimentarius gefordert, sondern auch eine wesentliche Anforderung in diversen Lebensmittelsicherheitsstandards und eine gesetzliche Forderung gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

Am 30. Juli 2016 wurde der Leitfaden EU 2016/C/278/01 veröffentlicht. Dieser baut auf dem „Overview Report on the State of Implementation of HACCP in the EU and Areas for Improvement“ des Lebensmittel- und Veterinärämtes (FVO) der Generaldirektion Gesundheit und Lebensmittelsicherheit der Kommission auf. Der neue Leitfaden fokussiert nicht nur auf die HACCP-gestützten Verfahren, sondern zielt darauf ab, die Bedeutung der PRPs und der HACCP-Grundsätze im Rahmen eines Managementsystems hervorzuheben. Er soll als Orientierungshilfe die praktische Umsetzung erleichtern und deckt flexible Regelungen für bestimmte Unternehmen ab.

**Andere relevante Normen**

ISO 9001, Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 – 2003), IFS Standards, BRC Standards, ISO/TS 22002-1/-4 Prerequisite Programmes on Food Safety – Food Manufacturing/Food Packaging Manufacturing, ISO 22000, FSSC, Leitfaden EU 2016/C 278/01

**Quality Austria stellt sich vor**

Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH ist Ihr Kompetenzpartner für das Integrierte Managementsystem in den Bereichen Qualität, Umwelt, Sicherheit sowie Branchenstandards und Unternehmensqualität. Die Leistungen der Quality Austria reichen von Trainings im Bereich internationaler Managementtrends und -methoden, der Zertifizierung von Managementsystemen nach internationalen Standards und nationalen Richtlinien, Assessments nach dem EFQM Excellence Modell bis zur Vergabe des Austria Gütezeichens. Die Prämierung österreichischer Organisationen mit dem Staatspreis Unternehmensqualität erfolgt in Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort. Die Quality Austria ist beim BMDW sowohl für die System- als auch für die Personenzertifizierung akkreditiert und verfügt über zahlreiche internationale Zulassungen.

**Kontakt**



**DI Wolfgang Leger-Hillebrand**

Prokurist Branchenmanagement  
Lebensmittelsicherheit  
wolfgang.leger@qualityaustria.com



**qualityaustria**

Erfolg mit Qualität

**Quality Austria**

Trainings, Zertifizierungs  
und Begutachtungs GmbH

**Headquarters**

Zelinkagasse 10/3  
1010 Wien, Austria  
Tel.: +43 1 274 87 47  
Fax: (+43 1) 274 87 47-100

**Customer Service Center**

Am Winterhafen 1  
4020 Linz, Austria  
Tel.: +43 732 34 23 22  
Fax: +43 732 34 23 23  
E-Mail: office@qualityaustria.com

**www.qualityaustria.com**

