



**HACCP – Umsetzung in der
Gemeinschaftsverpflegung**
16. Aachener Diätetik Fortbildung (ADF)
Freitag, 19. September 2008

Dipl.-Ing. Armin Wenge
delphi Lebensmittelsicherheit GmbH



Infos 

Folien des Vortrags finden Sie unter
www.delphi-online.de
Im Download-Bereich



HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen Folie 2

HACCP – die Lösung für alles?

delphi
Beratung

Rückblick auf Vortrag Sept 2006
HACCP – Chancen, Möglichkeiten und Risiken

14. Aachener Diätetik Fortbildung
22. bis 24. September 2006
Universitätsklinikum RWTH Aachen

Jein

Nein, da HACCP sehr komplex ist und die Dokumentation eine Vielzahl der Betriebe überfordert

Nein, da in vielen Betrieben die Voraussetzungen fehlen (z.B. Basishygiene)

JA, da HACCP sich am Gefahrenpotential orientiert

JA, weil HACCP zum Hygiene-Bewusstsein beiträgt.

HACCP

HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen Folie 3

HACCP – die Lösung für alles?

delphi
Beratung

Kartoffelsalat

HACCP

HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen Folie 4

HACCP – die Lösung für alles?



HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen

Folie 5

HACCP – die Lösung für alles?

Jein

Nein, da HACCP sehr komplex ist und die Dokumentation eine Vielzahl der Betriebe überfordert

Nein, da in vielen Betrieben die Voraussetzungen fehlen (z.B. Basishygiene)


JA, da HACCP sich am Gefahrenpotential orientiert

JA, weil HACCP zum Hygiene-Bewusstsein beiträgt.

HACCP

HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen

Folie 6

HACCP 

Vortrag

Gefahrenanalyse – Gefahren erkennen und beherrschen?

Umsetzen eines HACCP-Konzepts?

Wieviel HACCP ist notwendig?

HACCP

HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen Folie 7

Grundsätze des HACCP-Systems 

Die 7 HACCP-Grundsätze aus (EG) Nr. 852/2004

1. **Ermittlung von Gefahren**, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen.
2. **Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte**, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren.
3. **Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte**, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird.
4. Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur **Überwachung der kritischen Kontrollpunkte**.
5. **Festlegung von Korrekturmaßnahmen** für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist.
6. Festlegung von regelmäßig durchgeführten **Verifizierungsverfahren**
7. **Erstellung von Dokumenten** und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind

HACCP

HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen Folie 8

Gefahrenanalyse in der Praxis

Bildung eines fachübergreifenden HACCP-Teams

Bilden Sie Produktgruppen (z. B. Geflügelfleisch, Süßspeisen)

Erstellen Sie Fließdiagramme

Überprüfen Sie den Prozessablauf jeden Verarbeitungsschritt

HACCP

HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen Folie 9

Mikrobiologische Gefahren

Staphylococcus aureus (heftiges Erbrechen)	Mensch, Haut, Haare, Nasenschleimhaut eitrige Wunden
E. coli (Erbrechen, Durchfall)	Kot, fäkale Verunreinigungen, Rindfleischprodukte verunreinigtes Trinkwasser
Clostridium botulinum (Atemlähmung – Tod)	Boden, Erdreich, Fisch (Konserven), Räucher- und Pökelwaren
Listeria monocytogenes (Fieber, Übelkeit, Durchfall)	rohes Fleisch, Fleisch Wurstwaren, Gemüse und verpackte Salate
Salmonellen (Übelkeit, Durchfall)	Geflügelfleisch, Innereien, Eier Schweine- und Rindfleisch, Fisch
Campylobacter (Erbrechen, Durchfall)	Geflügelfleisch, Innerei

HACCP

HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen Folie 10

Mikrobiologische Gefahren (unsichtbar / versteckt)



HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen

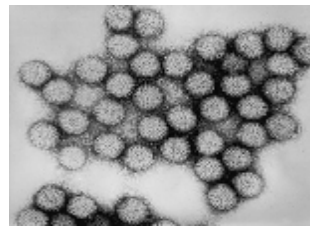
Folie 11

Mikrobiologische Gefahren - Lenkungsmaßnahmen



Gute Hygienepraxis

- Gute Personalhygiene
- Gute Betriebshygiene
- Kreuzkontamination vermeiden
- Rohware



Temperaturen

- Kühlkette
- Erhitzungstemperaturen
- Heißhaltung



HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen

Folie 12

HACCP – Chemische Gefahren

Klassisch:

- Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmittel
- Schädlingsköder
- Falsche Lagerung von Chemikalien

Darüber hinaus:

- Antibiotika Rückstände
- Pestizidrückstände
- Umweltgifte (Blei, Cadmium in Gemüse und Fisch)
- Weichmacher aus Verpackung



HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen Folie 13

HACCP – Chemische Gefahren - Lenkungsmaßnahmen

Klassisch:


- **Gute Hygienepraxis**
- **Angemessene Lagerbedingungen**

Darüber hinaus:

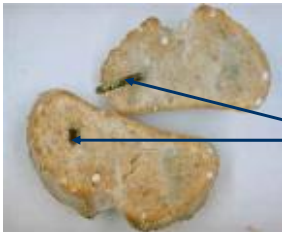
- **Bewährte Lieferanten**
- **Zertifikate**



HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen Folie 14

HACCP – Physikalische Gefahren - Lenkungsmaßnahmen 


- **Metallsplitter**
- **Schmuck**
- **Verpackungsreste**
- **Knochensplitter**
- **Steine**
- **Stoffreste**
- **Insekten**



Fremdkörper

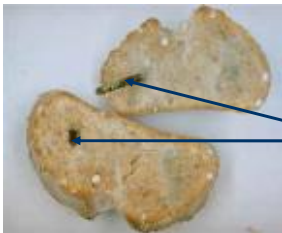


HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen Folie 15

HACCP – Physikalische Gefahren - Lenkungsmaßnahmen 


Wareneingangskontrolle

- Sieben**
- Waschen**
- Metalldetektor**
- Röntgen**
- Visuelle Kontrolle**



Fremdkörper

Bewährte Lieferanten



HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen Folie 16

Vereinfachte Gefahrenanalyse

Beispiel: Geflügel

0	1	2	3	4	5
Prozessschritt	Gefahr	CCP	Grenzwert	Überwachung	Maßnahme
Wareneingang (Einkauf / Lieferung)	M: Keimvermehrung	Nein	+4°C	Wareneingangskontrolle	Ware ablehnen
Lagerung	M: Keimvermehrung	Nein	+4°C	Temperaturmessung	Entsorgung
Erhitzung	M: keine Keimabtötung	JA	80°C, 3 min im Kern	Temperaturmessung	Nach-erhitzung
Buffet	M: Keimvermehrung	Nein	65°C Max. 3 Std.	Temperaturmessung	- Nach-erhitzung - Zeitlimit

HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen Folie 17

HACCP – Wieviel HACCP ist nötig?

SANCO/1955/2005 Rev. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R5-DE.doc)

Leitfaden


für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelunternehmen

ZWECK DIESES LEITFADENS

Dieser Leitfaden richtet sich vor allem an die Lebensmittelunternehmen und die zuständigen Behörden und dient der Umsetzung von Verfahren gemäß den HACCP-Grundsätzen und der **Flexibilität bei der Umsetzung solcher Verfahren, vor allem in kleinen Unternehmen.**

HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen Folie 18


HACCP – Wieviel HACCP ist nötig?



Artikel 5 Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 legt fest, dass das Verfahren auf den **HACCP-Grundsätzen zu beruhen hat**.

(c) Artikel 5 Nummer 2 Buchstabe g bestimmt, dass die Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen **der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sein sollte**.

(d) Artikel 5 Nummer 5 der Verordnung ermöglicht die Annahme von Vorkehrungen zur Erleichterung der Durchführung der HACCP-Vorschrift für bestimmte Lebensmittelunternehmer. **Diese umfassen Leitlinien für die Anwendung der HACCP-Grundsätze**.



HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen Folie 19

HACCP – Wieviel HACCP ist nötig?



Umsetzungsbeispiel einer guten Hygienepraxis in Kombination mit HACCP

- Leitlinien zur praktischen Umsetzung der Grundvoraussetzungen
- Anforderungen an die Rohstoffe
- Gefahrenanalyse
- Vorbestimmte kritische Punkte der Prozessstufen (CCP) bei der Vorbereitung, Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln unter Hinweis auf Risiken und spezifische Kontrollerfordernisse
- Zu treffende Hygienevorkehrungen beim Umgang mit empfindlicher und leicht verderblicher Ware (z. B. Fertiggerichte)
- Verstärkte Maßnahmen bei der Lebensmittelzubereitung für besonders sensible Verbrauchergruppen (Kinder, ältere Menschen usw.),
- Notwendigkeit von Dokumentation und Aufzeichnungen
- Protokolle für die Validierung der Haltbarkeitsdauer



HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen Folie 20

HACCP – Wieviel HACCP ist nötig?

Fazit:

Es hängt von der Überwachungsbehörde ab, in welchem Umfang die Umsetzung eines HACCP Systems gefordert wird. (Flexible Umsetzung)

Momentan wird von der GV gefordert:

- Gute Hygienepraxis
- Eigenkontrollen (Temperaturen)
- Reinigungspläne
- Schädlingsmonitoring, geregelte Abfallentsorgung

HACCP

HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen Folie 21

HACCP – Wieviel HACCP ist nötig?

Ausblick:

1. Lebensmittelrecht
2. Lebensmittelkunde
3. Betriebshygiene
4. Wareneingangsprüfung / Lagerhaltung / Kennzeichnung
5. HACCP / Gefahren / Eigenkontrolle / Rückverfolgbarkeit
6. Personalhygiene / Nachteilige Beeinflussung
7. Hygiene bei der Verarbeitung (Prozesshygiene)
8. Reinigung und Desinfektion
9. Kühltemperaturen
10. Krisenmanagement

HACCP

HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen Folie 22

delphi
Lebensmittelsicherheit

Noch Fragen?

**Vielen Dank für Ihre
Aufmerksamkeit**

HACCP

HACCP – Ein Erfahrungsbericht aus deutschen Küchen Folie 23