

HACCP

Das **Hazard Analysis Critical Control Point**-Konzept (abgekürzt: **HACCP**-Konzept, deutsch: *Risikoanalyse und kritische Kontrollpunkte*) ist ein vorbeugendes System, das die Sicherheit von Lebensmitteln gewährleisten soll.

Das HACCP-Konzept wurde im Jahr 1959 entwickelt, als der amerikanische Lebensmittelhersteller *The Pillsbury Company* von der Raumfahrtbehörde NASA beauftragt wurde, eine weltraumgeeignete Astronautennahrung herzustellen, die hundertprozentig sicher war. Dieses präventive Konzept wurde dann gemeinsam mit der NASA weiterentwickelt und im Jahre 1971 in den USA als HACCP-Konzept veröffentlicht. Im Jahre 1985 wurde die Anwendung durch die US National Academy of Science (NAS) empfohlen und in der Folge weltweit erprobt und weiterentwickelt.

Das HACCP-Konzept erfordert:

1. Eine Analyse aller im Verantwortungsbereich eines Unternehmens vorhandenen Risiken für die Verträglichkeit der Lebensmittel,
2. das Ermitteln von für die Überwachung der Lebensmittel kritischen Punkten und das Festlegen von Eingreifgrenzen,
3. die Einführung von Verfahren zur fortlaufenden Überwachung der Lebensmittelsicherheit, und
4. die Durchführung von Korrekturmaßnahmen, wenn erkannt wird, dass das bestehende System nicht zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit geeignet ist.

Im deutschen Recht wurde das HACCP-Konzept erstmals mit der Lebensmittelhygieneverordnung von 1998 verankert. Die EG-Verordnung 178/2002 sieht ebenfalls die Anwendung des HACCP-Konzeptes in allen Unternehmen, die mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln beschäftigt sind, vor.

Wem nützt HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)?

... Unternehmen, die gewerbsmäßig Lebensmittel und Bedarfsgegenstände herstellen, behandeln und vertreiben (insbesondere Lebensmittelhersteller, Lebensmittelhandel, Gastronomie, Großküchenbetriebe und deren Zulieferindustrie, z.B. Verpackungsmaterialhersteller) und Unternehmen, die Konformität ihrer Präventivkonzepte zur gesundheitlichen Risikoanalyse neutral, kompetent und kritisch begutachten lassen und nachweisen wollen.

Was lässt sich erreichen?

Integration moderner Verfahren der Risikoanalyse und von Präventivkonzepten unter dem Aspekt des Gesundheitsschutzes des Verbrauchers in das bestehende Managementsystem

Erfüllung der Forderungen von § 4, Abs. 1 und 2 der LMHV, des DS 3027 : 1997 und ggf. darüber hinausgehende gesetzliche Forderungen (LMBG)
höhere Produktsicherheit und geringere Produkthaftungsrisiken,

deutliche Verbesserung der Vertrauensbasis zwischen Kunden, Lieferanten und Überwachungsbehörden, jedoch kein Ersatz für die behördliche Überwachung systematische Analyse, Verwirklichung von sicheren und effizienteren Prozessabläufen im Sinne der Nahrungsmittelsicherheit und Lenkung der Prozesse, um Risiken bezüglich Hygiene und der Gesundheitsgefährdung des Verbrauchers rechtzeitig zu entdecken, diese zu beherrschen und wirksame Präventivmaßnahmen festzulegen
Vorbeugung gegen Produkthaftungsfälle

Was beeinflusst den Aufwand für die Zertifizierung?

1. Branche, Vielfalt und Komplexität der Produkte, Verfahren, Technologien und Automatisierungsgrad
2. Anzahl und Größe der Produkte und Verfahren
3. Unternehmensgröße, Mitarbeiterzahl, Anzahl und Verteilung der Standorte
4. Reifegrad des Managementsystems

Eine international verbindliche Version der Grundsätze zum HACCP-Konzept findet sich im Regelwerk des FAO/WHO Codex Alimentarius und ist Bestandteil der „Allgemeinen Grundsätze zur Lebensmittelhygiene“.

Das HACCP-Konzept dient dazu, spezifische Gesundheitsrisiken für den Verbraucher insbesondere durch Lebensmittel (physikalischer, chemischer oder mikrobiologischer Natur) zu identifizieren, die Wahrscheinlichkeit deren Auftretens zu bewerten und vorbeugende Maßnahmen, mit denen sich die Gefahren bereits während der Herstellung des Lebensmittels vermeiden bzw. auf ein akzeptables Maß verringern lassen, festzulegen. Die Risiko- bzw. Gefahrenanalyse ist regelmäßig zu aktualisieren, insbesondere bei technologischen Änderungen und bei der Einführung von neuen Produkten.

Das HACCP-Konzept ist ein international anerkanntes lebensmittelspezifisches qualitätssicherndes präventives System.

Erläuterungen zur Lebensmittelhygieneverordnung und zum HACCP-Konzept

Die LMHV ist die erste umfassende bundeseinheitliche Lebensmittelhygieneverordnung in der Bundesrepublik Deutschland und vereinigt grundlegende Hygienevorschriften mit dem Prinzip der selbstverantwortlichen Kontrolle lebensmittelhygienischer Maßnahmen.

Die LMHV findet – innerhalb ihres Geltungsbereiches – auf alle Lebensmittel und Betriebsformen Anwendung. Sie ist gemäß der amtlichen Begründung auf die einzelnen Lebensmittel und Betriebe – abhängig vom Gefahrenpotential und den betrieblichen Erfordernissen – mit der notwendigen Flexibilität anzuwenden. Dabei ist dem Grundsatz der Verhältnismäßigkeit Rechnung zu tragen.

Inkrafttreten der LMHV

Die bundeseinheitliche Verordnung über Lebensmittelhygiene (LMHV) (Art. 1) und zur Änderung der Lebensmitteltransportbehälterverordnung (Art. 2) vom 5. August 1997 wurde am 8. Februar 1998 bis auf zwei Ausnahmen rechtswirksam: die Verpflichtung zur Einrichtung eines Eigenkontrollsystems und

zur Mitarbeiterschulung (§ 4) trat am 8. August 1998 in Kraft.

Hintergrund

Ziel der EU war und ist es, im Rahmen der Verwirklichung des gemeinsamen Marktes Handelshemmnisse abzubauen. Durch Schaffung gleicher Rechtsgrundlagen in allen Mitgliedsstaaten sollen gleiche Rahmenbedingungen im Wettbewerb und ein gleiches Verbraucherschutzniveau gewährleistet werden. Vorschriften, die den Handelsverkehr behindern, müssen beseitigt oder harmonisiert werden. Hierunter fallen auch lebensmittelrechtliche Bestimmungen. Um dieses Ziel zu erreichen wurden eine ganze Reihe vertikaler, d. h. produktbezogener und horizontaler, produkt- und branchenübergreifender Vorschriften erlassen. Richtlinien der EU müssen von jedem Mitgliedstaat in nationales Recht umgesetzt werden. Dabei bleibt es den innerstaatlichen Stellen überlassen, in welcher Form die Umsetzung durchgeführt wird (Gesetze oder Verordnungen). Mit der LMHV wurde die Richtlinie 93/43/EWG des Europäischen Rates über Lebensmittelhygiene vom 14. Juli 1993 in nationales Recht umgesetzt. Das Kernstück der Richtlinie besteht in der Einführung von Grundsätzen des im FAO/WHO-Codex Alimentarius entwickelten, international anerkannten HACCP (**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint) -Konzepts und in der Verpflichtung zur Mitarbeiterschulung.

Damit wird die Eigenkontrollverpflichtung der Wirtschaftsbeteiligten in den Vordergrund gerückt.

Die **zentralen Anliegen** der LMHV sind damit:

1. Sicherstellung einheitlicher Hygienestandards in der Europäischen Union
2. Stärkung der Eigenverantwortung der Lebensmittelunternehmen
3. Entbürokratisierung (Außerkräfttreten der bis dato geltenden Länderhygienevorschriften)
4. Flexibilität (Anwendbarkeit auf alle Bereiche der Lebensmittelwirtschaft)
5. Innovation

Die **Vorteile** der LMHV liegen in der:

1. Beseitigung von Wettbewerbsverzerrungen
2. Gültigkeit für sämtliche Lebensmittel
3. Definition der Eigenkontrolle
4. Verpflichtung zu Schulungsmaßnahmen
5. Verstärkung der beratenden Elemente zwischen Lebensmittelbetrieb und amtlicher Lebensmittelüberwachung

Geltungsbereich der LMHV

In § 1 wird der Geltungsbereich der Verordnung festgelegt. Alle auf die Urproduktion (landwirtschaftlicher Bereich der Tierhaltung und der Pflanzenproduktion) folgenden Stufen des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens werden von der LMHV erfasst. Durch den Begriff "gewerbsmäßig" wird der Anwendungsbereich der Verordnung vom privaten bzw. häuslichen Bereich abgegrenzt. Die LMHV gilt grundsätzlich für alle Lebensmittel. Sie findet nur auf solche Bereiche keine Anwendung, die durch im Vergleich zu den Vorschriften der LMHV gleichwertige oder weitergehende bzw. strengere Spezialvorschriften geregelt sind (z. B. Fleischhygiene-Verordnung, Fischhygiene-Verordnung, Milchverordnung). Die LMHV gilt zwar nicht für die Urproduktion, die

landwirtschaftliche Direktvermarktung in Form der Weiterverarbeitung von Lebensmitteln (2. Verarbeitungsstufe) hingegen wird von der Verordnung erfasst.

Begriffsbestimmungen (Definitionen)

Um unterschiedliche sprachliche Auslegungen zu vermeiden sind in § 2 vier Begriffe, die in Zusammenhang mit der Verordnung von Bedeutung sind, definiert.

Diese sind:

- a) Ortsfeste Betriebsstätte sowie
- b) ortveränderliche oder nichtständige Einrichtungen, in denen Lebensmittel hergestellt, behandelt oder in Verkehr gebracht werden
- c) Herstellerbetriebe, Läden, Gastwirtschaften, Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung
- d) Verkaufszelte, Marktstände, mobile Verkaufseinrichtungen, Verkaufsfahrzeuge oder -automaten

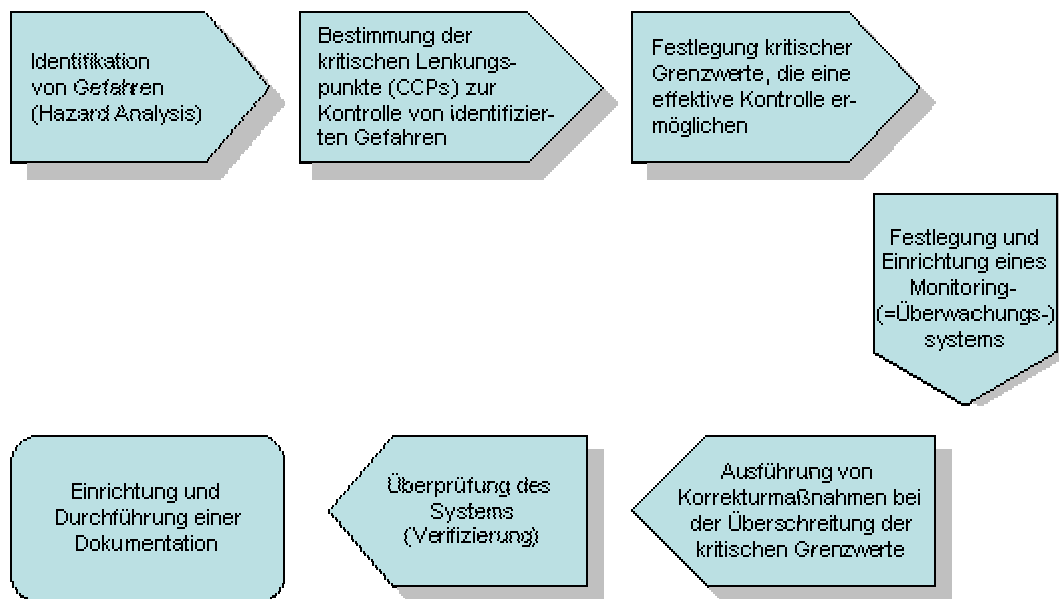
Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen

Die betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen nach § 4 LMHV setzen voraus, dass die allgemeinen Hygieneanforderungen des § 3 LMHV eingehalten werden. Das Eigenkontrollkonzept ersetzt also nicht die Hygienemaßnahmen, sondern baut auf einem gut durchdachten und wirksamen Hygienekonzept eines Lebensmittelbetriebs auf. Reinigungs- und Desinfektionspläne, Personalhygiene, Trennung von reinen und unreinen Bereichen usw. sind somit Voraussetzung für die Erstellung eines betriebseigenen Kontrollsystems, jedoch nicht Bestandteil desselben.

Eigenkontrollen (§ 4 Absatz 1)

Nach allgemeinem Lebensmittelrecht waren die Lebensmittelbetriebe aufgrund der ihnen obliegenden Eigenverantwortung und Sorgfaltspflicht schon immer zur Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen verpflichtet. Durch die LMHV wird ein Eigenkontrollsystem eingeführt, welches nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes erfolgt.

Das HACCP-Konzept



Im einzelnen bedeuten die Begriffe:

- Hazard** = Gefährdung, Gefahr für die Gesundheit
- Analysis** = Analyse, Untersuchung der Gefährdung
- Critical** = kritisch, entscheidend für die Beherrschung
- Control** = Lenkung, Überwachung der Bedingungen
- Point** = Punkt, Stelle im Verfahren

In § 4 (1) LMHV werden die Betriebe verpflichtet, im Rahmen ihrer betriebseigenen Kontrollen zunächst eine Gefahrenanalyse und -identifizierung vorzunehmen und damit im jeweiligen Herstellungsprozess bzw. auf dem Vertriebsweg die Punkte festzulegen, an denen mögliche Gesundheitsgefahren auftreten können. Als Ursache für das Entstehen von gesundheitlichen Gefahren kommen biologische, chemische und physikalische Faktoren, wie z. B. Bakterien, Viren, Spritzmittelreste oder Fremdkörper in Betracht.

Anschließend erfolgt die Entscheidung, welche dieser Punkte die für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte sind sowie die Festlegung und Durchführung wirksamer Sicherungsmaßnahmen und deren Überwachung. Unter einem kritischen Punkt versteht man eine bestimmte Stelle, eine Stufe oder eine Vorgehensweise im Produktionsablauf, bei der regulierend eingegriffen und einer Gefährdung der Lebensmittelsicherheit vorgebeugt, eine solche beseitigt oder auf ein annehmbares Niveau reduziert werden kann.

Die in der EU-Richtlinie geforderte Dokumentationspflicht ist nicht in die LMHV übernommen worden. Allerdings wird die Dokumentation dringend empfohlen, danach § 41 des Lebensmittel-Bedarfgegenständegesetzes (LMBG) die Verpflichtung besteht, die in den Betrieben durchgeführten Eigenkontrollmaßnahmen gegenüber den Überwachungsbehörden darlegen zu

können. Dies ist nach allgemeiner Auffassung nur durch schriftliche Aufzeichnungen möglich. Zudem trägt der Hersteller im Streitfall, ob die Schadensersatzpflicht ausgeschlossen ist, gemäß § 1 (4) Produkthaftungsgesetz die Beweislast.

Quellen und weiterführende Hinweise:

1. Bertling, L.: Die Lebensmittelhygieneverordnung (LMHV), aid-Verbraucherdienst 43-2, 360-364(1998)
2. Bertling, L.: Die neue bundeseinheitliche Lebensmittelhygieneverordnung, gv-Praxis, Deutscher Fachverlag (dfv), 1997
3. Böhm, H.D., Teufel, P.: Das neue Lebensmittelhygiene-Recht, Verlag Th. Mann, 1997
4. F. Untermann.: Das HACCP-System, Deutsche Lebensmittel-Rundschau 9, 277-281 (1997)
5. Bundesinstitut für gesundheitlichen Verbraucherschutz und Veterinärmedizin (BgVV): Fragen und Antworten zum Hazard-Analysis and Critical-Control-Point-(HACCP)-Konzept. Bundesgesundheitsblatt 2, 73-75 (1997)
6. E. Baumholzer.: Die neue Lebensmittelhygieneverordnung schnell und einfach umgesetzt. WEKA-Fachverlag 1997
7. Verordnung über Lebensmittelhygiene und zur Änderung der Transportbehälterverordnung. Bundesgesetzblatt Jahrgang 1997 Teil I Nr. 56, 2008-2015, vom 8. August 1997
8. Amtliche Begründung – Bundesratsdrucksache 332/97
9. Einen Infoservice bzgl. Dienstleistungen, Produkte und spezielle Informationen zum HACCP findet man beim Behr's Verlag.
10. Das Merkblatt "Fragen und Antworten zum HACCP-Konzept" kann kostenlos in der Pressestelle des BfR, PM Nr. 21/1996 des ehemaligen BgVV) angefordert werden.
11. Deutsches Institut für Normung e.V., DIN 10514, Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung, (erschieden und zu bestellen beim [Beuth-Verlag](#)).
12. Wikipedia Encyclopdie