

Modernes HACCP

Praktischer Anwendungsleitfaden

Jürgen Mayer



HACCP-Team



Entscheidung



Gefahr



Überwachung



Überwachung



Bewertung



Dokumentation



Information



Risiko

HACCP-Konzept



JMC Verlag

Fachverlag für
Lebensmittel und Umwelt



Warum dieses Buch?

Seit der gesetzlichen Einführung von HACCP in den 90er Jahren – damals noch unter dem Begriff „Betriebseigene Maßnahmen und Kontrollen“, hat sich die Anwendung von HACCP massiv verändert. Diese Veränderungen sind jedoch sehr „leise“ vonstattengegangen, ohne dass es ein offizielles Werk gegeben hätte (z. B. eine DIN-Norm, oder einen Anwendungsleitfaden der EU), der diese Veränderungen wiedergibt. Heute gibt es mehrere Werke, an denen man sich orientieren kann: einen Anwendungsleitfaden der EU sowie verschiedene Standards und Normen. Auch Leitlinien verschiedener Verbände und Leitfäden z. B. des BfR stehen zur Verfügung. Weiterhin geben große Verlage unzählige Werke über HACCP heraus.

Die Schwierigkeit besteht darin, dass zum Einen die genannten Werke teilweise unterschiedliche Auffassungen vertreten, wie HACCP funktioniert und zum Zweiten sich bei Zertifizierungsauditoren und Lebensmittelbehörden teilweise hartnäckig Vorstellungen halten, wie ein HACCP-Konzept auszusehen hat. Dabei lebt gerade dieses System von der Vielfalt, von der Veränderung und von immer neuen Erkenntnissen.

Besonders schwierig ist die Anwendung der gesetzlichen Anforderungen an HACCP, wenn man nicht über weitergehende Kenntnisse verfügt. Diese Anforderungen sind mit den sieben HACCP Grundsätzen so kurz und knapp gehalten, dass es praktisch unmöglich ist, daraus ein funktionierendes HACCP-Konzept zu erstellen.

Dieses Buch zeigt praktikable Vorgehensweisen bei der Erstellung von modernen HACCP-Konzepten. „Modern“ deshalb, weil sie losgelöst vom Codex Alimentarius, von Standards und Normen sowie gesetzlichen Vorgaben sind, ohne sie zu ignorieren. Im Gegenteil: ich nehme in diesem Buch immer wieder Bezug darauf, um die Orientierung zu erleichtern. Für kleinere Betriebe aus Handwerk und Gastronomie gebe ich in jedem Schritt separate Hinweise, wie die praktische Durchführung dort aussehen könnte.

Ich wünsche Ihnen viel Freude bei der Anwendung dieses Leitfadens und freue mich über viele Reaktionen, Beiträge und Anregungen zu diesem Buch.

Jürgen Mayer

Impressum

1. Auflage, Mai 2019
© **JMC** Verlag UG (haftungsbeschränkt)
Fuggerstraße 14, 86150 Augsburg
Telefon 0821/589 190 05
Telefax 0821/589 190 06
E-Mail info@jmc-verlag.de
www.jmc-verlag.de

ISBN 978-3-00-061977-9

Gestaltung und Satz: Uhl Werbeagentur GmbH

Druck: Himmer GmbH

Bildnachweis für Seite 78 – 79: Grafvision / Fotolia.com, yvdauid / Fotolia.com, Jürgen Mayer, Alexander Raths / Fotolia.com, atoss / Fotolia.com, Vasilius / Fotolia.com, SunnyS / Fotolia.com, Diana Taliun / Fotolia.com, MP2 / Fotolia.com, Diana Taliun / Fotolia.com, photocrew / Fotolia.com, romanslavik.com / Fotolia.com, MP2 / Fotolia.com, rdnzl / Fotolia.com

Das Werk, einschließlich aller seiner Teile, ist urheberrechtlich geschützt.

Autor und Verlag haben das Werk mit größter Sorgfalt zusammengestellt. Für mögliche sachliche oder drucktechnische Fehler kann jedoch keine Haftung übernommen werden.



Autor



Jürgen Mayer verfügt über mehr als 20 Jahre praktische Erfahrung mit der Einführung und Überprüfung von HACCP-Systemen. Die Beratung erstreckt sich auf alle Bereiche der Lebensmittelwirtschaft von großen Industriebetrieben über handwerkliche Lebensmittel-Hersteller bis hin zu Großküchen und Gastronomiebetrieben. Die besondere Herausforderung liegt dabei in der Unterschiedlichkeit der Anwendung von HACCP in jedem Betrieb. So entstanden über Jahre unzählige HACCP-Systeme, die sich niemals 1:1 gleichen. Diese Vielfalt an Erfahrung schlägt sich in diesem Buch nieder.

Jürgen Mayer ist seit 2001 für die TÜV SÜD Akademie als Dozent für die Themen HACCP, Lebensmittelhygiene, ISO 22000, IFS, Lebensmittelrecht etc. tätig.

Als Autor und Herausgeber von Loseblattwerken war er lange Jahre für den Behr's Verlag tätig (z. B. Hygiene in Großküchen, Dokumentation in Großküchen), bis er 2010 den JMC Verlag gründete. Im Eigenverlag wurde das Standard-Werk für die Gastronomie „Eigenkontrollen und HACCP in der Gastronomie“ veröffentlicht. Im HACCP-Webshop des Verlages werden nützliche Tools für HACCP- und Hygienemanagementsysteme vertrieben (z. B. Wareneingangsstempel, Desinfektionssprays, Lebensmittel-Thermometer, Schulungsunterlagen für die Belehrung nach Infektionsschutzgesetz etc.)



Inhaltsverzeichnis

Teil 1: Allgemeines über HACCP

1.	Was bedeutet HACCP?	8
2.	Rechtliche Grundlagen	9
3.	Wichtige Begriffe im HACCP	11
3.1	Gefahr	11
3.2	Risiko	12
3.3	CCP (Kritischer Kontrollpunkt/Kritischer Lenkungspunkt)	12
3.4	CP (Kontrollpunkt), oPrP (operatives Präventivprogramm)	14
3.5	Sichere Lebensmittel	15
4.	Lebensmittelhygiene	16
4.1	Abgrenzung zwischen HACCP und Hygiene	16
4.2	Begriff „Lebensmittelhygiene“	17
5.	Rückblick: Woher kommt das HACCP?	18
5.1	Einführung von HACCP in Deutschland von 1993-2005	19
5.2	HACCP ab 2006	19
5.3	HACCP heute	20

Teil 2: Praktische Anwendung von HACCP

1.	Wege zur Beherrschung von Gefahren	22
1.1	Phase I: Vorbereitung	24
1.1.1	Personen	24
1.1.2	Informationen	25
1.2	Phase II: Gefahrenanalyse	37
1.2.1	Schritt I: Ermittlung	39
1.2.2	Schritt II: Bewertung	42
1.2.3	Schritt III: Entscheidung	49
1.3	Phase III: Gefahrenabwehrplan/HACCP-Plan	62
1.3.1	Überwachung	62
1.3.2	Dokumentation	68
2.	Validierung, Verifizierung	70
2.1	Validierung	70
2.2	Verifizierung	74

Teil 3: Anhang

1.	Liste der Allergene	78
2.	Flussdiagramm mit Vor-Ort-Bestätigung (Muster)	80
3.	Mustervorlage Verifikation	81
4.	Abkürzungsverzeichnis	85