

## Die Einhaltung der Hazard analysis critical control points (HACCP)

**Was versteht man unter der Einhaltung der HACCP-Grundsätze der Gefahrenanalyse und Bestimmung der kritischen Punkte der Prozessstufen?**

Die HACCP-Grundsätze<sup>1</sup> einhalten, heißt:

- Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen
- 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
- 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
- Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen, die ergriffen werden müssen, sobald die Überwachung anzeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht mehr unter Kontrolle ist.
- Verifizierungsverfahren erstellen, die es ermöglichen, zu überprüfen, ob die Maßnahmen korrekt funktionieren
- Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass die Maßnahmen wirklich angewendet werden
- wenn nötig Proben- und Analysepläne erstellen, die es ermöglichen, die Validierung des Eigenkontrollsystems zu garantieren

---

<sup>1</sup> VERORDNUNG (EG) Nr. 852/2004 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 29. April 2004 über Lebensmittelhygiene