



Bei Nichteinhalten der **LMHV Lebensmittelhygiene-Verordnung** droht dem Betrieb eine empfindliche Geldbuße oder sogar die Schließung.

Die LMHV fordert Sauberkeit und Ordnung und die notwendige Sorgfalt bei

- Produkt-
- Betriebs- und
- Personalhygiene.

Demgemäß haben Unternehmen die kritischen Punkte für die Lebensmittelsicherheit im Prozessablauf festzustellen. Sie müssen dafür Sorge tragen, dass angemessene Sicherheitsmaßnahmen im eigenen Kontrollsystem festgelegt, durchgeführt, eingehalten und kontinuierlich nach den Grundsätzen des **HACCP-Systems (Hazard Analysis Critical Control -System)** überprüft werden.

HACCP ist dabei eine Methode der Risikoanalyse und –Risikobeherrschung für die Lebensmittelsicherheit. Sie legt die Systematik der HACCP-Methode in 12 Etappen fest:

1. Bildung des HACCP-Teams
2. Beschreibung des Produkts
3. Beschreibung des Produktgebrauchs
4. Beschreibung des Herstellungsablaufs
5. Verifikation des Herstellungsablaufs
6. Auflisten der potentiellen Gefahren zu jedem Schritt des Herstellungsablaufs, Durchführen einer Risikoanalyse und Bestimmen der Vorbeugemaßnahmen zur Beherrschung der identifizierten Gefahren
7. Bestimmen der kritischen Lenkungspunkte (CCP)
8. Festlegen von CCP-Grenzwerten
9. Festlegen von Überwachungsmethoden für die CCP
10. Festlegen von Korrekturmaßnahmen für die CCP
11. Verifikation des HACCP-Systems
12. Führung der HACCP-Dokumentation

Die obigen HACCP- Etappen 6-12 stellen die aus der Gesetzgebung bekannten 7 HACCP- Prinzipien dar.

HACCP bedeutet daher für den jeweiligen Lebensmittelbetrieb das Durchforsten, Analysieren und bei Bedarf Festschreiben von Kontrollmaßnahmen zur Gewährleistung der Produktsicherheit innerhalb der betrieblichen Abläufe. Zu berücksichtigen sind alle Betriebsvorgänge, vom Wareneingang über Lagerung, Verarbeitung, Transport und Versand bis hin zur Trennung von reinen und unreinen Bereichen, Schädlingsbekämpfung oder zu Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten.

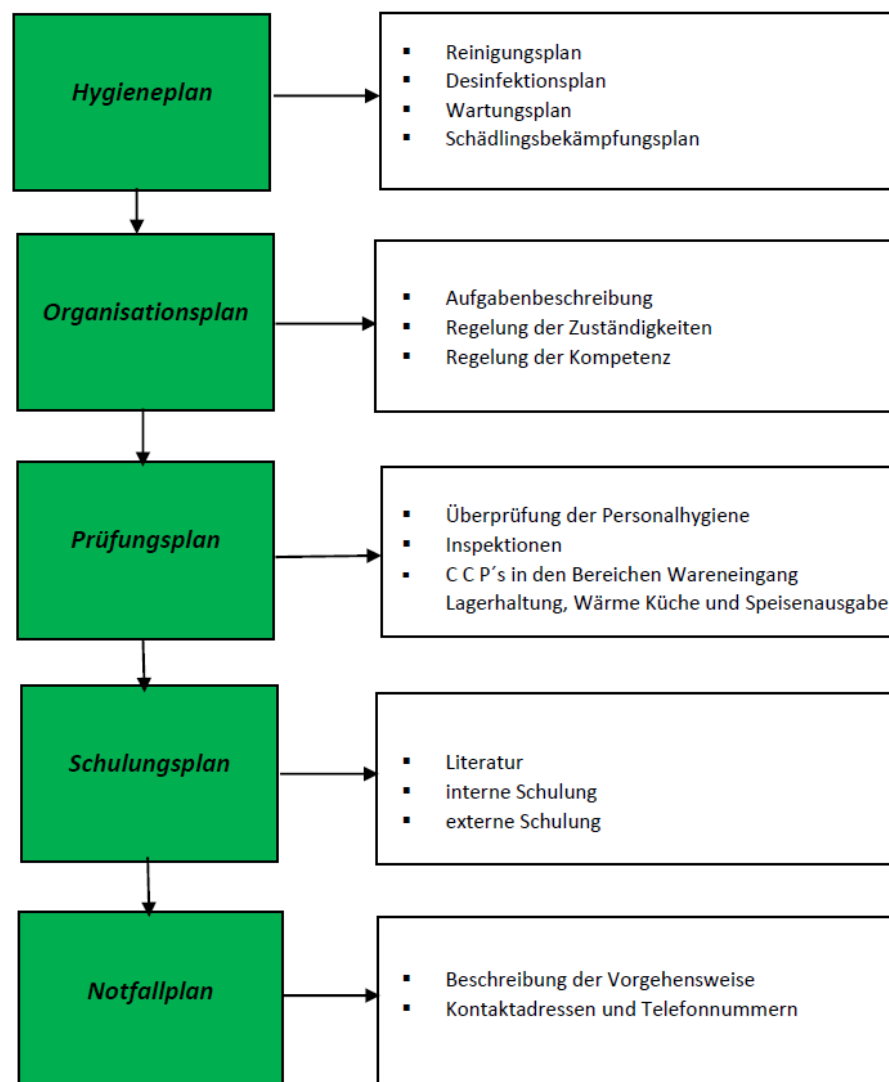
Der Umfang der **HACCP**-Aktivitäten hängt in erster Linie von den geschäftlichen Aktivitäten des Betriebes ab. Mit dem **HACCP**-System wird eine Organisation in die Lage versetzt, nachteilige Beeinflussungen der Lebensmittelsicherheit zu verhindern. Die Mitarbeiter lernen, dass traditionelle Kriterien wie Sauberkeit und Ordnung allein keine ausreichende Lebensmittelsicherheit für den Produktschutz garantieren.

Natürlich sind alle HACCP- und Kontrollaktivitäten zu dokumentieren, um gegenüber Lebensmittel-Überwachungsbehörden und Kunden nachzuweisen, wie gut das Management, die Mitarbeiter und das Unternehmen im Umgang mit den Lebensmitteln sind.

2

Abläufe bei der Qualitätsplanung

Das System muss hierbei folgende fünf Pläne enthalten als **zu beachtende Abläufe der Qualitätsplanung bei der Eigenkontrolle**:



Grafik "Kontrolle": [Gerd Altmann / pixelio.de](http://www.gerd-altmann.de)