

HACCP in 7 Schritten

H A „Hazard Analysis“	1. Gefahren identifizieren und deren Risiko bewerten
CCP „Critical control point(s)“	2. Kritische Kontrollpunkte/Lenkungspunkte bestimmen
„Critical limit“	3. Höchst-/Richtwerte festlegen
„Monitoring“	4. System zur Überwachung erstellen, durchführen
„Corrective actions“	5. Korrekturmassnahmen für den Fall von Abweichungen
„Verification“	6. Verfahren zur Überprüfung des Systems
„Documentation“	7. Dokumentation der Kontrollen/Aufzeichnungen

1. Gefahrenanalyse und Risikobewertung (Hazard Analysis)

Gefahren im Umgang mit Lebensmitteln

Gefahr	Ursache
Verderb (mikrobiologisch)	Temperaturabweichung
Verderb (mikrobiologisch)	Überlagerung
Verunreinigung (mikrobiologisch, chemisch, physikalisch)	Unsauberkeit
Täuschung	fehlende Angaben/Informationen

2. Risiko bewerten

Für jeden Prozessschritt, den ein Lebensmittel durchläuft, ist die Höhe des Risikos festzulegen, d.h., die Wahrscheinlichkeit, dass eine Gefahr eintreten und dadurch eine Gesundheitsgefährdung darstellen kann.

*Hohes Risiko:	Laufende, tägliche Überwachung
**Mittleres Risiko:	regelmässige, mindestens wöchentliche Überwachung
***Geringes Risiko:	regelmässige, mindestens monatliche Überwachung

3. Kritische Kontrollpunkte (CCP) bzw. Lenkungspunkte (LP) bestimmen

Überall dort, wo das Risiko besteht, dass eine Gefahr eintreten kann, ist zu definieren, welche Massnahmen zu treffen sind, um das Eintreten einer potentiellen Gefahr zu verhindern oder zumindest auf ein akzeptables Minimum zu reduzieren.

Gefahr	CCP/LP
Verunreinigung durch Unsauberkeit	Schutz
Verderb durch Temperaturabweichungen	Temperatur
Verderb durch Überlagerung	Zeit
Täuschung durch fehlende/falsche Information	Deklaration

4. Höchst-/Richtwerte festlegen (Critical limit)

Für jeden Arbeitsablauf (Prozess) sind Anweisungen mit Vorgaben auszuarbeiten, welche die Massnahmen beschreiben, um einen CCP/LP (Sollvorgabe/Standardwert) zu überwachen und somit mögliche Risiken zu reduzieren bzw. auszuschalten.

5. Prüf- und Überwachungssystem aufbauen (Monitoring)

Zur Überwachung sind Kontrollblätter (Checklisten) notwendig, welche die Kontrollen dokumentieren.

6. Korrekturmassnahmen bei Abweichungen (Corrective actions)

Für den Fall, dass bei einer Kontrolle Abweichungen festgestellt werden, sind Korrekturmassnahmen festzulegen. Diese sind schriftlich zu protokollieren.

7. Überprüfung des Systems (Verifikation)

Regelmässige Überprüfung des Systems auf seine Wirksamkeit, spätestens jedoch dann, wenn an einem kritischen Kontrollpunkt die Sicherheit der Lebensmittel nicht mehr gewährleistet ist. Auch die Verifikation und die ergriffenen Massnahmen müssen dokumentiert werden.

8. Dokumente und Aufzeichnungen (Documentation)

Das Selbstkontrollkonzept und die zu dessen Umsetzung ergriffenen Massnahmen sind schriftlich oder durch gleichwertige Verfahren zu dokumentieren. Die Dokumentation der Selbstkontrolle ist in einer dem Sicherheitsrisiko und dem Produktionsumfang angepassten Form zu gewährleisten.