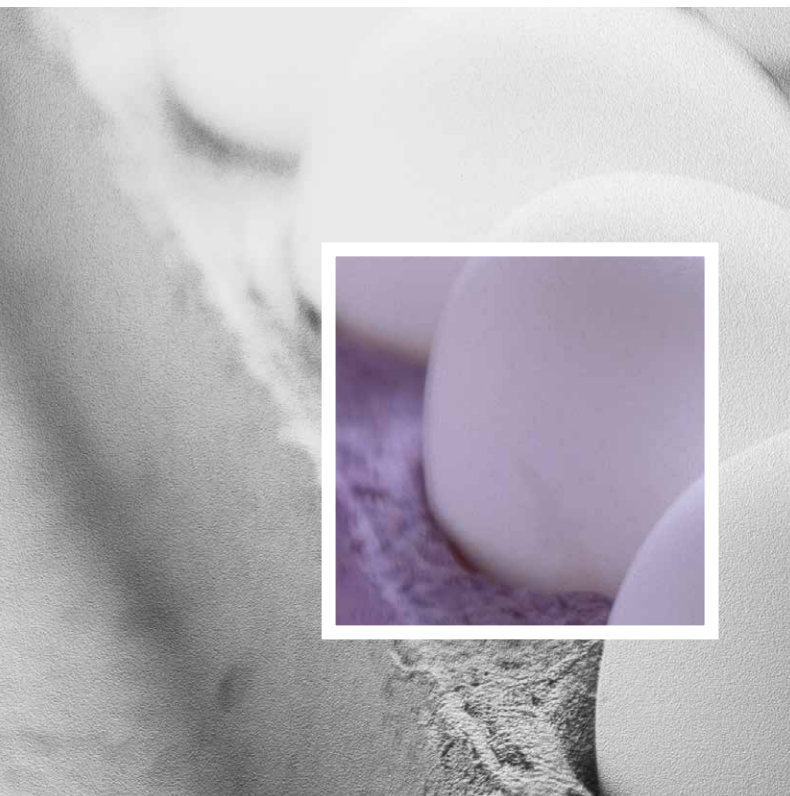




HACCP

Gefahrenanalyse und Lenkung kritischer Prozess-Schritte Die Grundlage aller Lebensmittelsicherheitssysteme



Motivation und Nutzen

Das HACCP-Konzept ist eine systematische Vorgehensweise, die dazu dient, mikrobiologische, chemische und physikalische Gefährdungen schon während der Lebensmittelherstellung zu identifizieren und durch geeignete Maßnahmen zu beseitigen.

Die Ursprünge des HACCP-Konzeptes findet man bereits 1959 in einem Projekt, das die NASA gemeinsam mit der Pillsbury Company in den USA umsetzte. Das damalige Ziel war es, weltraumgeeignete Lebensmittel herzustellen, bei denen mit hundertprozentiger Sicherheit („zero defects“ program) eine Gefährdung durch biologische, chemische und physikalische Gefahren ausgeschlossen werden konnte.

Nach der Veröffentlichung durch die Weltgesundheitsorganisationen FAO/WHO und nach der Übernahme durch die europäische Lebensmittelwirtschaft und deren Gesetzgebung bildet HACCP die Grundlage aller Lebens-

mittelsicherheitssysteme. Maßgeblich dafür sind die Dokumente „Basic Text on Food Hygiene“ unter dem Titel „Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-System and guidelines for its application, Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. Hygiene 4 - 2003)“. Als grundlegender Bestandteil der früheren Lebensmittelhygieneverordnung und als elementarer Bestandteil des aktuellen EG Hygienepakets seit Beginn 2006, ist das HACCP-Konzept verbindlich als eine gesetzliche Forderung umzusetzen.

Der Nutzen des HACCP-Audits besteht zum einen in der Optimierung des implementierten HACCP-Systems, zum anderen im Nachweis der Erfüllung der gebotenen Sorgfaltspflichten und der effizienten Überwachung der Lebensmittellrisiken. Der Hauptnutzen liegt im gesteigerten Vertrauen in die Produktsicherheit beim Industrie- und Handelskunden. Das HACCP-Konzept kann einfach in ein bereits vorhandenes Qualitätsmanagementsystem integriert werden.

Ziele

- Identifizierung, Bewertung, Beherrschung von gesundheitlichen Gefahren
- Höhere Produktsicherheit und geringere Produkthafungsrisiken
- Verbesserung der Qualität der Produkte
- Stärkung des Schutzes und des Vertrauens der Verbraucher

Zielgruppe

- Organisationen in der gesamten Lebensmittelkette (zum Beispiel landwirtschaftliche Erzeuger, Futtermittel- und Lebensmittelhersteller, Hersteller von Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffen, Zulieferer, Einzelhändler, Gastronomiebetriebe, Catering Unternehmen und Logistikunternehmen)

Kriterien

Das HACCP-Konzept beruht auf den 7 HACCP-Prinzipien:

- Durchführung einer Gefahrenanalyse
- Bestimmung der kritischen Prozess-Schritte (CCP)
- Festlegung von kritischen Grenzwerten für jeden CCP
- Festlegung eines Überwachungsverfahrens (Monitoring)
- Festlegung von Korrekturmaßnahmen
- Festlegung von Verifizierungsverfahren
- Einführung von Dokumentation und Aufzeichnungen



qualityaustria

Erfolg mit Qualität

HACCP

Vor der Anwendung der Grundsätze des HACCP sind als logische Abfolge fünf Aufgaben zu erfüllen: Das HACCP-Team zusammenstellen, Produktbeschreibungen durchführen, den Verwendungszweck definieren, den Herstellungsprozess darstellen und die Abläufe und die Bedingungen vor Ort verifizieren.

Nach Durchführung dieser Aufgaben erfolgt die Gefahrenanalyse und Risikobewertung. Sie umfasst die Erfassung sämtlicher mit jeder Stufe möglicherweise verbundenen Gefahren, die Feststellung der Wahrscheinlichkeit ihres Auftretens und die Abschätzung ihrer Bedeutung für die Gesundheit des Verbrauchers.

Die Wirksamkeit der Umsetzung und die Funktionsfähigkeit eines HACCP-Planes ist zu verifizieren und detailliert zu dokumentieren. Die Richtigkeit des Planes ist einer regelmäßig Validierung zu unterziehen.

Andere relevante Normen

ISO 9001, Annex to CAC/RCP 1-1969 (Rev. 4 – 2003), IFS Food, BRC Food, IFS Logistic, ISO/TS 22002-1/-4 Prerequisite Programmes on Food Safety – Food Manufacturing/ Food Packaging Manufacturing, ISO 22000, FSSC

Quality Austria stellt sich vor

Quality Austria - Trainings, Zertifizierungs und Begutachtungs GmbH ist Ihr Kompetenzpartner für Integrierte Managementsysteme in den Bereichen Qualität, Umwelt und Sicherheit und Branchenstandards sowie Unternehmensqualität. Die Leistungen der Quality Austria reichen von Trainings im Bereich internationaler Managementtrends und -methoden, der Zertifizierung von Managementsystemen nach internationalen Standards und nationalen Richtlinien, Assessments nach dem EFQM Excellence Modell bis zur Vergabe des Austria Gütezeichens. Die Prämierung österreichischer Organisationen mit dem Staatspreis Unternehmensqualität erfolgt in Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft. Die Quality Austria ist beim BMWFV sowohl für die System- als auch für die Personenzertifizierung akkreditiert und verfügt über zahlreiche internationale Zulassungen.

Mit über 1.000 Auditoren, Trainern, Assessoren und Fachexperten sichert Quality Austria die erfolgreiche Umsetzung in den Organisationen zu Normen, branchen- und produktspezifischem Know-how mit hohem Praxisbezug. Aufbauend auf dem Kompetenznetzwerk über umfassendes Branchen-, Fach- und Methodenwissen, sowie umfangreiche Erfahrung werden Trends beeinflusst, Neu-

erungen interpretiert und Forderungen von morgen in entsprechenden Gremien auch international aktiv und konsequent mitgestaltet.

Die enge Verbindung als nationaler Repräsentant mit den internationalen Partnerorganisationen IQNet, EOQ und EFQM sowie die Zusammenarbeit mit IPC, VDA-QMC und IATF sichert die Vermittlung von globalem Know-how und macht das Unternehmen zu einem kompetenten Partner. Weltweit kooperiert Quality Austria mit rund 50 Partner- und Mitgliederorganisationen. Quality Austria ist ein stabiler Faktor für wertvolle Synergien am Wirtschaftsstandort Österreich.

Kontakt



DI Wolfgang Leger-Hillebrand

Branchenmanagement Lebensmittel,
Landwirtschaft
Auditor, Trainer
wolfgang.leger@qualityaustria.com



qualityaustria

Erfolg mit Qualität

Quality Austria

Trainings, Zertifizierungs
und Begutachtungs GmbH

Headquarters

Zelinkagasse 10/3
1010 Wien, Austria
Tel.: (+43 1) 274 87 47
Fax: (+43 1) 274 87 47-100

Customer Service Center

Am Winterhafen 1/1
4020 Linz, Austria
Tel.: (+43 732) 34 23 22
Fax: (+43 732) 34 23 23
E-Mail: office@qualityaustria.com

www.qualityaustria.com

