

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points):
= vorbeugendes Eigenkontrollsystem, mit dem mögliche Gefahren in einem Lebensmittel ermittelt und beherrscht werden können

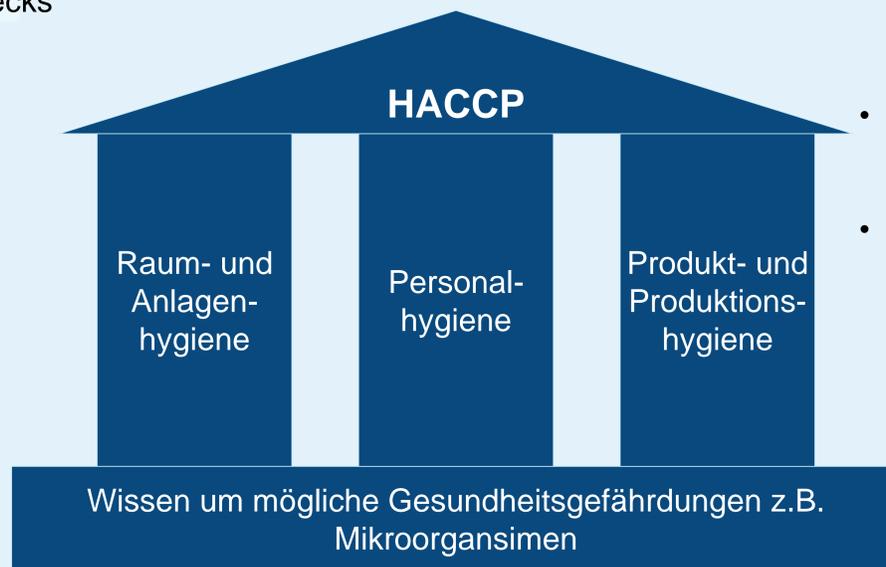
Basishygiene:
= Schaffung einer geeigneten hygienischen Umgebung

Vorbereitende Schritte:

1. Aufstellung HACCP-Team
2. Beschreibung des Endproduktes
3. Festlegung des Verwendungszwecks
4. Erstellung eines Fließdiagramms
5. Bestätigung des Fließdiagramms

Grundsätze:

1. Gefahrenanalyse
2. Bestimmung von CCPs
3. Festlegung von Grenzwerten für CCPs
4. Festlegung von Überwachungsverfahren
5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen
6. Verfahren zur Verifizierung und Validierung
7. Dokumentation



Quelle: Keweloh, 2016

Die 3 Säulen der Basishygiene:

- **Raum- und Anlagenhygiene**
z.B. Böden, Wände, Decken, Trennung reiner (z.B. Verarbeitungsräume) und unreiner Räume (z.B. Aufenthaltsräume, Toiletten)
- **Personalhygiene**
z.B. Arbeitskleidung, Handhygiene, Haarnetz
- **Produkt- und Produktionshygiene**
z.B. Lagerbedingungen Rohstoffe, Zwischen- und Endprodukte

weitere Basishygienemaßnahmen:

- Schädlingsbekämpfung
- Abfallmanagement

Gefahr = biologisches, chemisches oder physikalisches Agens in einem Lebensmittel, das die Verbrauchergesundheit beeinträchtigen kann.
z.B. Salmonellen, Reinigungs- und Desinfektionsmittelrückstände, Metallsplitter

CCP = Critical Control Point = Stufe im Prozess, auf der eine gesundheitliche Gefahr verhindert, beseitigt oder auf ein annehmbares Maß reduziert wird

Vergleich von HACCP und Basishygiene

	HACCP	Basishygiene
Zweck	dient der Lebensmittelsicherheit	
Umfang	<ul style="list-style-type: none"> • prozess- oder produktspezifische Maßnahmen zur Gefahrenausschaltung oder -minderung • Gewährleistung sicherer Endprodukte 	<ul style="list-style-type: none"> • allgemeine Maßnahmen zur Schaffung einer hygienisch geeigneten Umgebung • Voraussetzung für Produktion sicherer Lebensmittel
Anwendung	<ul style="list-style-type: none"> • spezielle Ausrichtung auf spezifische Gefahren • Gefahrenausschaltung nahezu 100 % 	<ul style="list-style-type: none"> • gefahrenunspezifisch
Grundlage	<ul style="list-style-type: none"> • Ergebnisse der Gefahrenanalyse 	<ul style="list-style-type: none"> • Erfahrungswerte • Referenzunterlagen
verpflichtend gemäß VO (EG) Nr. 852/2004		
Dokumentation	<ul style="list-style-type: none"> • verpflichtend 	<ul style="list-style-type: none"> • wünschenswert und sinnvoll
Beispiele	<ul style="list-style-type: none"> • Temperatur und Zeit beim Sterilisieren • Fremdkörperdetektion mittels Metalldetektoren 	<ul style="list-style-type: none"> • Aufrechterhaltung der Kühlkette • Personalhygiene