

Verpflichtung zur Arbeit in Lebens-mittelbetrieben nach HACCP-Grundsätzen:

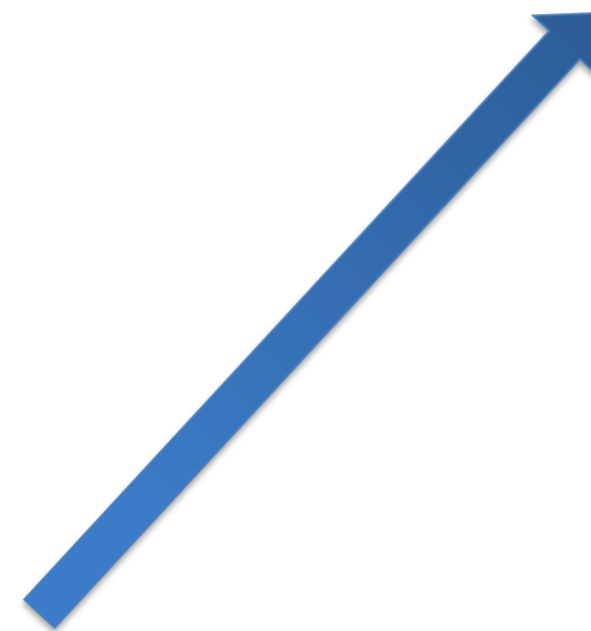
„Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen oder aufrechtzuerhalten.“ - VO (EG) Nr. 852/2004, Kap. II, Art. 5 (1)

Fünf Vorbereitungsschritte für das HACCP-Konzept:

- 1) „Aufstellung eines HACCP-Teams
- 2) Beschreibung der Produkte
- 3) Identifizieren des vorgesehenen Nutzens
- 4) Konstruieren eines Flussdiagramms
- 5) Bestätigen des Flussdiagramms vor Ort“

Grundsätze des HACCP-Konzept:

- 1) Durchführen einer Gefahrenanalyse
- 2) Bestimmen der CCPs
- 3) Festlegen der Grenzwerte
- 4) Einrichten eines Monitoringsystems für die CCPs
- 5) Bestimmen der Korrekturmaßnahmen
- 6) Validierung und Verifizierung
- 7) Erstellung einer Dokumentation



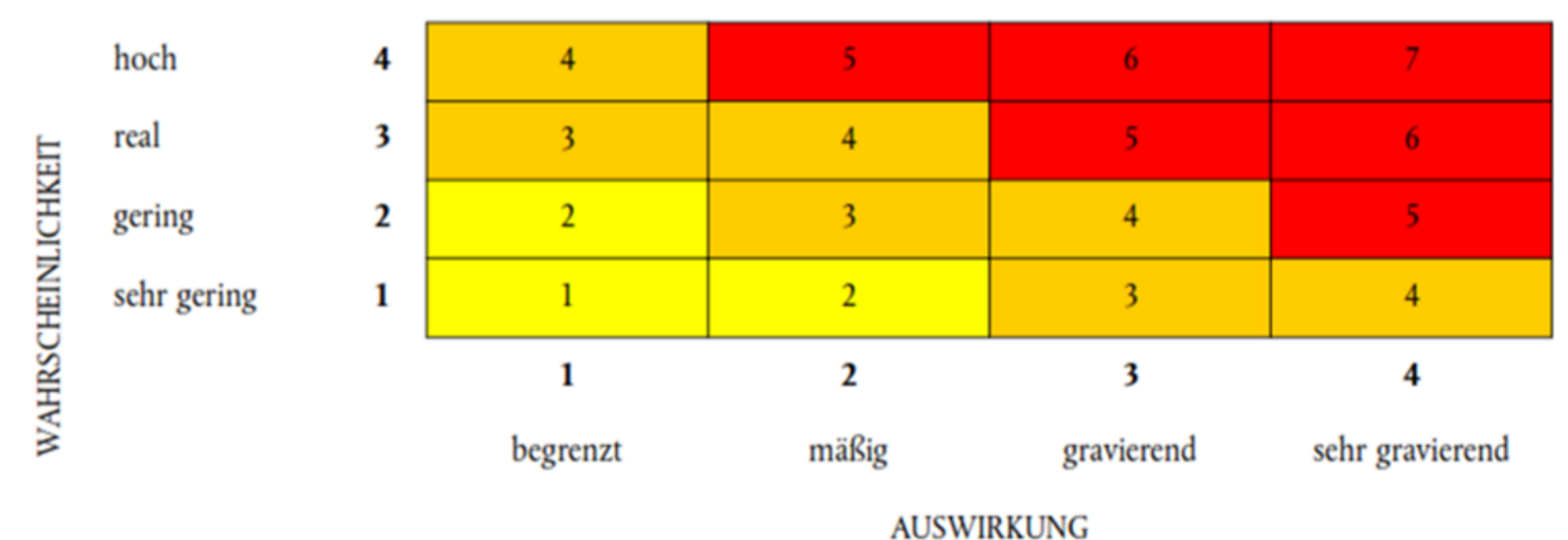
Ziel dieser Bachelorarbeit: Erstellung der Gefahrenanalyse für einige wirtschaftlich relevante Produktgruppen der Bäckerei Förster GmbH & Co. KG.

Gefahrenanalyse = Gefahrenidentifikation + Risikobewertung

Erstellen einer Liste mit möglichen Gefahren aus:

- Praxis
- Datenbanken
- Literatur
- Verordnungen

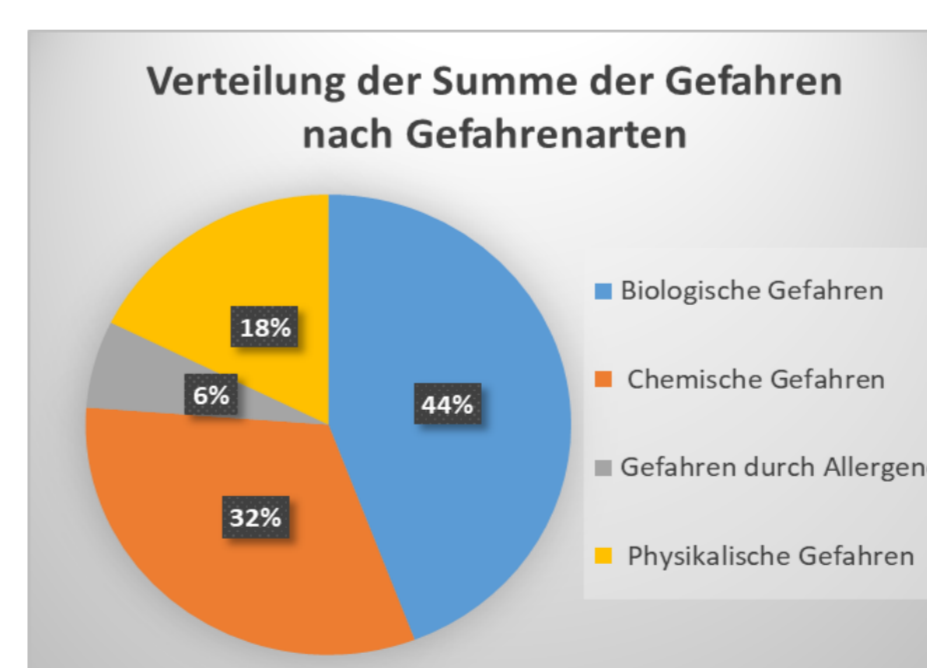
- 1) Bewertung der Gefahren nach Auftrittswahrscheinlichkeit und möglichem Ausmaß der Gefahr
- 2) Einordnung anhand dieser Kriterien in Risikoniveaus



Beispiel einer Risikomatrix
[Quelle: Amtsblatt der Europäischen Union C 2016/278/1, Anlage 2]

Auszug der biologischen Gefahren in der Bäckerei Förster:

Rohstoff / Produkt	Gefahr	Ursprung	Quelle / Literatur	W	A	Risiko-niveau
Backmischung	Salmonella	R	RASFF-Datenbank (15.06.2015 - 15.06.2020)	2	3	4
Butter	Staphylococcus aureus	R	Hygienehandbuch (Alter), Kap XII, S. 282	1	2	2
Butter	Listeria monocytogenes	R	RASFF-Datenbank (15.06.2015 - 15.06.2020)	2	4	5
Ei (aus Deutschland)	Salmonella	R	RASFF-Datenbank (15.06.2015 - 15.06.2020)	3	3	5
Eigelb	Salmonella	R	RASFF-Datenbank (15.06.2015 - 15.06.2020)	2	3	4
Getreidemehl	Schädlinge im Produkt	R	RASFF-Datenbank (15.06.2015 - 15.06.2020)	3	2	4
Getreidemehl	Präsumtive Bacillus cereus	R	9.1 Getreidemehle (DGHM)	1	3	3
Getreidemehl	Shigatoxinproduzierende Escherichia coli	R	Escherichia coli in Mehl (BfR), S. 1	1	3	3



Für fast 20% der als relevant eingestuften Gefahren der Bäckerei Förster kommt ein CCP in Frage.



Bäckerei Förster GmbH & Co.KG
Siemensstraße 8
08371 Glauchau



Hiller, Lucas

Okt. 2017 – Aug. 2020
Dualer Student für
Lebensmittelsicherheit
bei der Bäckerei Förster
GmbH & Co. KG

Lebensmittelsicherheit