

HACCP – Wieso? Weshalb? Warum?

Alle Unternehmen, die mit Lebensmitteln umgehen, haben eine besondere Sorgfaltspflicht. Diese **Garantenstellung** verpflichtet sie, alles zu unternehmen, dass die von ihnen abgegebenen Lebensmittel sicher und richtig gekennzeichnet sind.

Noch bis in die neunziger Jahre war die **Endproduktkontrolle durch Stichproben** das zeitgemäße Mittel, um Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Auch die amtliche Lebensmittelüberwachung orientierte sich eher am Endprodukt. Wurde eine Lebensmittelprobe beanstandet, war es jedoch Wochen nach der Probenahme meist schwierig, den Fehler im Prozess zu finden. Die Endproduktkontrolle bietet auch deshalb nur eine geringe Sicherheit, weil Lebensmittel anders als andere Stoffe selten homogen sind. Ein Fisch oder ein Apfel sind eben nicht wie der andere.

In der Lebensmittelindustrie wurde daher schon früh mit der **Einrichtung von Qualitätssicherungssystemen** begonnen. Wenn ein Fehler schon bei der Produktion entdeckt wird, ist dies wirtschaftlicher und verhindert, dass der Verbraucher Grund für eine Reklamation hat. Später wurden aus Qualitätssicherungssystemen **Qualitätsmanagementsysteme**.

Qualität wurde nicht mehr „erkontrolliert“, sondern geplant. Ziel war es, nach vorher festgelegten Anforderungen stets eine gleiche Produktqualität zu erreichen. Die Lebensmittelsicherheit war dabei ein wichtiges Kriterium. HACCP war daher oft in die Qualitätsmanagementsysteme der Unternehmen integriert.

Anders als in der Lebensmittelindustrie ist das **HACCP-Konzept** in kleinen und mittelständischen Unternehmen noch nicht in dem Maße umgesetzt, wie es für die Lebensmittelsicherheit wünschenswert wäre. Dabei ist das Risiko, an einem industriell hergestellten Lebensmittel zu erkranken, erheblich geringer als z. B. durch ein Menü im Restaurant.

Immerhin stammten 2002 drei Viertel aller beanstandeten Essenproben in Hamburg aus Restaurants und Imbissbetrieben (Jahresbericht 2002 des Instituts für Hygiene und Umwelt Hamburg). Es ist daher erstaunlich, dass viele Gastronomiebetriebe immer noch nicht über ein funktionierendes HACCP-System verfügen.

Als Grund wird oft angeführt, dass das HACCP-Konzept für kleine Betriebe mit einem unverhältnismäßig großen Dokumentationsaufwand verbunden ist. In diesem Leitfaden wollen wir zeigen, dass das ein Vorurteil ist. Schon mit wenig Zeitaufwand ist die Dokumentation zu leisten.

HACCP ist ab 1.1.2006 Pflicht!

Am 1. Januar 2006 tritt die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene in Kraft.

Dann sind alle Unternehmen, die mit Lebensmitteln umgehen, verpflichtet, ein komplettes HACCP-System einzuführen. Schon jetzt ist nach der deutschen Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) ein Eigenkontrollsystem nach HACCP-Gesichtspunkten vorgeschrieben, die Dokumentation der betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen ist aber nicht ausdrücklich gefordert.

Ab 2006 müssen alle Lebensmittelunternehmen der amtlichen Lebensmittelüberwachung ihre HACCP-Dokumentation vorlegen können. Die EG-Hygiene-Verordnung löst dann die deutsche Lebensmittelhygiene-Verordnung ab. In diesem Praxisleitfaden wird auf die ab 2006 geltenden Vorschriften Bezug genommen. In der Übergangszeit gilt noch die deutsche Lebensmittelhygiene-Verordnung.

HACCP – Was ist das?

Als in den USA die Vorbereitungen für die bemannte **Raumfahrt** begannen, wurde für die Verpflegung der Besatzung ein System gesucht, dass mit Sicherheit die Gesundheit der Raumfahrer während ihres Unternehmens gewährleisten sollte. Eine Lebensmittelvergiftung während des Fluges hätte katastrophale Folgen gehabt. Daher entwickelte die NASA zusammen mit der Pillsbury Company (dem Lebensmittellieferanten) ein **Null-Fehler-System für die Lebensmittelsicherheit**, das HACCP-System.

Hazard = Gefährdung, Gefahr

Analysis = Analyse, Untersuchung

Critical = kritisch, entscheidend

Control = Lenkung, Überwachung

Point = Punkt, Stelle, Schritt

HACCP heißt **Hazard Analysis and Critical Control Points**. Übersetzt etwa Gefahrenanalyse und Festlegen von Lenkungspunkten.

Bei der Gefahrenanalyse geht es um die Betrachtung von Gefahren für die Gesundheit der Verbraucher und um die Wahrscheinlichkeit ihres Eintritts. Schon bei der Auswahl von Lebensmitteln können Risiken vermieden werden. Anders als viele pflanzliche Lebensmittel bergen rohe tierische Lebensmittel ein viel größeres Gefahrenpotenzial.

Es leuchtet ein, dass die Wahrscheinlichkeit nach dem Genuss von rohem Schweinemett an Salmonellen zu erkranken ungleich größer ist als nach dem Verzehr von Teigwaren. Aber nicht nur das Lebensmittel spielt eine Rolle bei der Einschätzung von Risiken. Bestimmte Verbrauchergruppen wie Kinder, alte und kranke Menschen sind viel häufiger Opfer von Lebensmittelvergiftungen.

Übertriebene Angst vor Lebensmittelvergiftungen würde aber bewirken, dass nur noch bearbeitete Lebensmittel anstelle von frischen angeboten werden. Dann würden praktisch nur noch Convenience-Produkte vertrieben werden. Es ist aber ein Unterschied, ob ein Dessert mit Rohei im Altenheim angeboten wird – dort ist es ausdrücklich verboten – oder in einem gelenkten Prozess in einem Restaurant einem gesunden Erwachsenen serviert wird.

Nachdem Lebensmittel auf Gefahren betrachtet worden sind, geht es jetzt darum, einen gelenkten Prozess sicherzustellen. Am leichtesten zu lenken ist ein Prozess, bei dem das Lebensmittel unmittelbar nach der Herstellung verzehrt wird. Den Mikroorganismen fehlt dann einfach die Zeit, sich zu vermehren und dann in großer Zahl eine Lebensmittelvergiftung auszulösen.