

Das HACCP-Konzept

**LEITFADEN ZUR ERSTELLUNG EINES EIGENKONTROLLPLANES
FÜR DAS GASTGEWERBE** (gemäß Art. 3, D.L.H. 12-5-2003, Nr. 18)



Abteilung Landwirtschaft

Vorwort

→ Wer in einen Apfel beißt, will nicht nur saftiges Obst verzehren, der will auch sicher sein, dass der Apfel frei von chemischen Rückständen ist. Das gleiche gilt für Restaurantbesucher, die einen Braten bestellen, oder für Familien, die in eine Eisdielen gehen.

Sie alle erwarten sich, dass die Lebensmittel frisch, gesund und frei von krankmachenden Erregern sind.

Dafür sorgen einerseits die Dienste für Hygiene und die tierärztlichen Dienste, die laufend Kontrollen durchführen; andererseits die Lebensmittelproduzenten und die Betriebsinhaber, die durch staatliche und europäische Bestimmungen verpflichtet sind, nur solche Lebensmittel zu vermarkten, die aus gesund-

heitlichen Gesichtspunkten einwandfrei und unbedenklich sind.

Besonders für die kleinen Betriebe in Südtirol war es nicht einfach, die neuen gesetzlichen Auflagen in die Praxis umzusetzen. Mit dem vorliegenden Leitfaden soll den Betriebsinhabern und den Lebensmittelproduzenten die Anwendung der Vorschriften erleichtert, und vor allem das Prinzip der Eigenkontrolle und Verantwortung bei der Behandlung und Verarbeitung von Lebensmitteln gefestigt werden. Gleichzeitig soll die Vernetzung der Kontrolleinrichtungen und der Interessensverbände gefördert und ein gemeinsames Verständnis über die verlangten HACCP-Abläufe geschaffen werden, das alles mit dem Ziel, die Sicherheit

der Lebensmittel und die Qualität der Dienstleistungen in den Betrieben zu gewährleisten. Dieser Aspekt ist gerade auch in einem Land wie Südtirol, das sehr stark vom Tourismus abhängig ist, von großer Bedeutung.

Ermöglicht wurde der Leitfaden, der sehr praxisnah gestaltet wurde, durch die enge Zusammenarbeit zwischen Kontrollorganen, Interessensverbänden und Betrieben. Wir möchten deshalb allen, die an der Ausarbeitung des Leitfadens mitgewirkt haben, für ihre wertvolle Unterstützung danken.

Landesrat Dr. Richard Theiner

Landesrat Hans Berger

Inhaltsverzeichnis

1 Informationsteil

Verwendung auch für Fortbildungszwecke	4
Einleitung.....	5
Was ist das Ziel dieses Leitfadens?.....	5
Was sind die Vorteile des HACCP-Systems?.....	5
Was ist HACCP?.....	5
Welches sind die gesetzlichen Grundlagen?.....	5
Was sind die Aufgaben und Pflichten des Verantwortlichen für die Anwendung des HACCP?	6
Welche Schritte sind bei der Erstellung des Eigenkontrollplans notwendig?	6
Was versteht man unter einer Gefahrenanalyse?.....	7
Was sind kritische Kontrollpunkte (CCP's)?	7
Maßnahmenkatalog zur guten Hygiene- und Herstellungspraxis.....	8
Die gute Hygienepraxis	9
Rohstoffbezogene Gefahren mit Vorbeugemaßnahmen (Beispiele)	10
Tabelle zu den rohstoffbezogenen Gefahren.....	11
Ergänzende Hinweise zu möglichen Risiken bei verschiedenen Arbeitsschritten bzw. Rohstoffen.....	12

2 Die Risikoanalyse

Kernstück des HACCP-Konzeptes	13
Anleitung	14
Arbeitsschrittbezogene Gefahren: Beurteilung des Vorhandenseins eines kritischen Kontrollpunktes (CCP) und Vorbeugemaßnahmen:	
Wareneingang.....	15
Info-Blatt: Lagerung von leichtverderblichen Lebensmitteln und Speisen.....	17
Lagerung von leicht verderblichen Lebensmitteln und Speisen.....	18
Lagerung von Tiefkühlprodukten.....	20
Lagerung von haltbaren Lebensmitteln	22
Zubereitung von Speisen	24
Info-Blatt: Erhitzen.....	26
Info-Blatt: Der Kochprozess wird als CCP gewählt	27
Info-Blatt: Standardisierung des Kochprozesses	28
Erhitzen	29
Info-Blatt: Frittieren.....	31
Frittieren.....	32
Abkühlen von Speisen	34
Info-Blatt: Warmhalten von Speisen.....	36
Warmhalten von Speisen	37
Auftauen von Tiefkühlprodukten	39
Welche kritischen Kontrollpunkte (CCP's) können in Küchenbetrieben bestehen?.....	41
Zusammenfassung der individuellen kritischen Kontrollpunkte (CCP) des Betriebes	42

3 Kontrolllisten und Vorlagen

Dokument des Verantwortlichen des Lebensmittelbetriebes	44
Beispiel zur Erteilung einer Vollmacht zum Verantwortlichen des Lebensmittelbetriebes	45
Protokoll zur Kontrolle des Gesundheitszustandes des/der Inhabers/in des Gesundheitsausweises.....	46
Temperaturkontrolle.....	47
CCP-Kochprozess.....	48
Standardisierung des Kochprozesses.....	49
Frittierfettkontrolle	50
Warmhaltung	51
Personalschulung	52
Personalschulung (Formblatt für Arbeitnehmer)	53

1 Informationsteil

Verwendung auch für Fortbildungszwecke

Einleitung

→ Was ist das Ziel dieses Leitfadens?

Der Inhalt des vorliegenden Leitfadens soll für die Verantwortlichen der gastgewerblichen Betriebe eine konkrete Hilfe darstellen, damit diese selbstständig eine individuelle HACCP-Eigenkontrolldokumentation erstellen und anwenden können.

Was sind die Vorteile des HACCP-Systems?

Durch die betriebsinterne Eigenkontrolle wird der Konsument vor gesundheitlichen Schäden durch Verzehr von Lebensmitteln geschützt; der Verantwortliche des Betriebes selbst kann durch die schriftliche Dokumentation nachweisen, dass gesundheitlich relevante Gefahren bestmöglich unter Kontrolle gehalten werden.

Was ist HACCP?

Die Eigenkontrolle (im Sinne des HACCP-Konzeptes – HACCP: *engl.* **H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints) stellt die Gesamtheit aller Maßnahmen dar, die der „Verantwortliche der Lebensmittelindustrie“ treffen muss, um die hygienische Sicherheit und die Integrität der Lebensmittelprodukte zu gewährleisten (folglich betrifft dies keinesfalls die Arbeitssicherheit, die Brandschutzverhütung, usw.).

Grundlegend ist dabei, dass die hygienisch sanitären Risiken betriebsintern erfasst und folglich geeignete Maßnahmen ergriffen werden, damit diese Risiken unter Kontrolle gehalten oder zumindest auf ein akzeptables Maß gesenkt werden können.

Das HACCP-Konzept beschränkt sich ausschließlich auf die Vermeidung gesundheitlich relevanter Gefahren und nicht auf die Sicherung von Qualitätsmerkmalen, auch wenn Gesundheit und Qualität in enger Verbindung stehen.

Das betriebspezifische Eigenkontrollsystem muss sich auf den gesamten Betriebsablauf und nicht nur auf die Kontrolle des Endprodukts beziehen.

Das System muss mittels eines „HACCP-Eigenkontrollplans“ dokumentiert werden. Die Dokumentation muss nicht unbedingt umfangreich, aber sehr wohl auf den jeweiligen Betrieb abgestimmt sein.

Welches sind die gesetzlichen Grundlagen?

Die EU-Gesetzgebung sieht vor, dass jeder Betrieb, in dem Lebensmittel zubereitet, verarbeitet, gelagert, verpackt oder verabreicht werden, ein Eigenkontrollsystem im Sinne des HACCP-Konzeptes erstellen und anwenden muss.

Durch Inkrafttreten des Dekrets des Landeshauptmanns Nr. 18 vom 12/05/2003 wurden für zahlreiche Betriebe Erleichterungen vorgesehen.



Was sind die Aufgaben und Pflichten des Verantwortlichen für die Anwendung des HACCP?

Der Verantwortliche für die Anwendung des HACCP ist der Lizenzinhaber bzw. der gesetzliche Vertreter des Betriebes; es besteht jedoch die Möglichkeit, diese Verantwortung einer eigens delegierten Person zu übertragen. In diesem Fall muss eine Vollmacht schriftlich abgefasst, datiert und zur Annahme von der bevollmächtigten Person, sowie von der Person, welche die Vollmacht erteilt, unterschrieben sein. Auf jeden Fall muss der Verantwortliche über eine Entscheidungs- und Führungsautonomie, auch in finanzieller Hinsicht, verfügen (siehe Vordruck S. 45).

Der Verantwortliche des Lebensmittelbetriebes muss garantieren, dass die Tätigkeit im Betrieb auf hygienische Weise erfolgt; außerdem muss er die Dokumente betreffend die Eigenkontrolle laut Anweisungen des D.LH. 18/2003 erarbeiten und den Überwachungsorganen zur Verfü-

gung bereit halten; natürlich muss er auch für deren Anwendung im Betrieb sorgen.

Bei einer Nichtbefolgung der Vorschriften in bezug auf das Eigenkontrollsystem muss der Verantwortliche nach einmaliger Verwarnung mit einer Verwaltungsstrafe rechnen.

Welche Schritte sind bei der Erstellung des Eigenkontrollplans notwendig?

In Betrieben zur Herstellung, Verarbeitung, Zubereitung von Lebensmitteln, welche zum Verkauf oder zur Verabreichung vor Ort bestimmt sind (z. B. Küchenbetriebe), muss die Eigenkontroll-Dokumentation folgendes umfassen:

- a) es muss eine schriftliche Unterlage erstellt werden, aus der die Personalien des Verantwortlichen für die Durchführung des H.A.C.C.P.-Systems im Betrieb eindeutig hervorgehen (siehe Vordruck S. 44);
- b) mögliche Gefahren für die Gesundheit müssen ermittelt und sog. kritische Kontrollpunkte (CCP) festgelegt werden, wobei ähn-

liche Erzeugnisse auch zu Produktgruppen zusammengefasst werden können (sog. Risikoanalyse – siehe ab S. 13);

Diese Risikoanalyse (=Gefahrenanalyse) im Arbeitsablauf stellt das Kernstück des HACCP-Konzeptes dar.

Die Tabellen ab Seite 15 sollen Ihnen beim Erstellen Ihrer individuellen Gefahrenanalyse im Arbeitsablauf behilflich sein. Von den dort aufgelisteten Gefahren können jene übernommen werden, welche auf Ihren Betrieb zutreffen;

- c) die Kontrollmaßnahmen, welche zur Beherrschung der identifizierten Gefahren (CCP's) eingesetzt werden, müssen beschrieben werden;
- d) die Überwachung (Messungen) der identifizierten kritischen Kontrollpunkte muss schriftlich dokumentiert werden, d. h. in die entsprechenden Kontrolllisten eingetragen werden.

e) es müssen die durchgeführten Korrekturmaßnahmen im Falle von Grenzwertüberschreitungen angegeben werden.

Was versteht man unter einer Gefahrenanalyse?

Bei der Gefahrenanalyse werden die möglichen Gesundheitsgefahren im eigenen Herstellungsprozess ausfindig gemacht (vom Rohstoff bis zum Endprodukt).

Dabei muss sich der Verantwortliche des Lebensmittelbetriebes überlegen, welche gesundheitlichen Risiken für den Konsumenten, ausgehend von einem Lebensmittel, entstehen können. Bei der Speisenzubereitung sind vor allem die mikrobiologischen Risiken zu berücksichtigen.

Die wichtigsten möglichen Risiken bei den Rohstoffen sind in der nachfolgenden Tabelle mit den *rohstoffbezogenen Gefahren*, (S. 10) aufgelistet und dienen als Grundwissen für die

Erstellung Ihrer individuellen Gefahrenanalyse. *In der Tabelle werden die häufigsten Risiken aufgelistet.*

Was sind kritische Kontrollpunkte (CCP's)?

Es handelt sich dabei um Gefahrenpunkte im Arbeitsablauf des Betriebes, bei denen es *möglich und notwendig* ist, eine Gesundheitsgefahr zu vermeiden oder auf ein annehmbares Maß zu reduzieren.

Damit man von einem kritischen Kontrollpunkt sprechen kann, muss es möglich sein:

- Grenzwerte festzulegen, welche überwacht werden können (z. B. Messen der Temperatur bei der Kühlung);
- im Falle von Grenzwertüberschreitungen, Korrekturmaßnahmen treffen zu können;
- die Dokumentation der oben erwähnten Punkte durchzuführen.

Unter Korrekturmaßnahmen versteht man jene Maßnahmen, die jedesmal eingeleitet werden,

wenn der Grenzwert für einen CCP überschritten wird (z. B. Was wird unternommen, wenn in einer Kühlzelle eine überhöhte Temperatur festgestellt wird?). Die Maßnahmen zur Korrektur müssen unmittelbar oder innerhalb kürzester Zeit möglich sein (z. B. Kontrolle der Eignung der betroffenen Lebensmittel; Einstellen der Temperatur der Kühlzelle usw.), mit dem Ziel, die Lebensmittelsicherheit zu garantieren. Manchmal werden kritische Kontrollpunkte (CCP's) mit der Einhaltung der „**Guten Hygienepraxis und Herstellungspraxis**“ verwechselt, welche eigentlich *die Voraussetzung* zur hygienischen Führung eines Lebensmittelbetriebes darstellt. Beispiele dafür sind die Personalhygiene, Reinigung und Desinfektion der Arbeitsgeräte, Ungezieferbekämpfung, strukturelle Voraussetzungen.

Die Maßnahmen im Sinne der „Guten Hygiene- und Herstellungspraxis“ müssen nicht schriftlich dokumentiert werden.



Maßnahmenkatalog zur guten Hygiene- und Herstellungspraxis

Um ein wirksames HACCP-Konzept zu erstellen, muss ein Betrieb über geeignete strukturelle Grundvoraussetzungen verfügen; außerdem müssen allgemeine Regeln zur guten Hygiene- und Herstellungspraxis beachtet werden.

Beispiele für eine gute Herstellungspraxis sind:

- es sollen qualitativ hochwertige und frische Rohstoffe von vertrauenswürdigen Produzenten verwendet werden;
- die Transportbedingungen für das Liefergut sollten stichprobenartig überprüft werden (Wareneingangskontrolle);
- gelagerte Lebensmittel sollten vor Verwendung auf Verfallsdatum und eventuelle Verderbserscheinungen überprüft werden;
- Lebensmittel dürfen nicht direkt am Boden gelagert werden;
- Reinigungsmittel, Desinfiziermittel, Medikamente und Insektenvertilgungsmittel müssen von Lebensmitteln, Arbeitsgeräten und Verpackungsmaterialien strikt getrennt aufbewahrt werden;
- offene Lebensmittel müssen in geschlossenen Behältern, welche als „Lebensmittelecht“ gekennzeichnet sind, aufbewahrt werden;
- kühlpflichtige, leicht verderbliche Lebensmittel müssen rasch in die entsprechenden Kühlanlagen eingeordnet werden;
- in den Kühlanlagen müssen bereits gekochte und konsumfertige Speisen klar von rohen Lebensmitteln getrennt werden, um eine erneute Verunreinigung derselben zu vermeiden; vor allem Eier und Geflügelfleisch können krankmachende Keime enthalten;
- tiefgekühlte Lebensmittel müssen entweder schnell (Mikrowelle) oder im Kühlschrank aufgetaut werden; dabei darf die Auftauflüssigkeit nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommen;
- bei der Herstellung von Speisen auf Ei-Basis, welche keinem ausreichenden Erhitzungsprozess unterzogen werden können, sollten pasteurisierte Eier verwendet werden;
- ausgehend von der Art des Lebensmittels, sollen für dessen Zubereitung verschiedene Arbeitsflächen bzw. Arbeitsgeräte verwendet werden (Beispiel: rohes Geflügel und Salat auf getrennten Flächen verarbeiten).

Die gute Hygienepraxis:

Wichtige Bereiche stellen die Betriebshygiene und die Personalhygiene dar.

Beispiele dafür sind:

- Reinigung und Desinfektion der Betriebsräume, der Anlagen und der Gebrauchsgegenstände sind erforderlich, um mögliche Infektionsquellen im Betrieb zu beseitigen; durch die Reinigung wird der Schmutz entfernt und somit den Mikroorganismen ihr Nährsubstrat entzogen; durch die anschließende Desinfektion hingegen werden auch die schädlichen Mikroorganismen abgetötet;
- während der Zubereitung und der Verarbeitung der Lebensmittel muss auf die Personalhygiene geachtet werden. Darunter versteht man saubere, helle Arbeitskleidung (Schürze, Kopfbedeckung, Schuhwerk), saubere Hände und Fingernägel, Abdecken von

Wunden und Entzündungen an den Händen durch wasserundurchlässigen Verband, Händewaschen nach Aufsuchen des WC's, um eine eventuelle Verschleppung von Keimen in den Küchenbetrieben zu vermeiden.

Des Weiteren wird darauf hingewiesen, dass die kontinuierliche Schulung der im Lebensmittelbereich tätigen Personen gesetzlich vorgeschrieben ist.



Rohstoffbezogene Gefahren mit Vorbeugemaßnahmen (Beispiele)

Die nachfolgende Tabelle ist bei der Erstellung der Risikoanalyse zu berücksichtigen.

Rohstoffe	Gefahren			Vorbeugemaßnahmen
	Biologisch	Chemisch	Physikalisch	
Rohes Fleisch	Krankheitskeime (z. B. Salmonellen besonders bei Geflügel)	Giftige Abbauprodukte durch den Verderb		<ul style="list-style-type: none"> Auf Frische achten, Lagerung bei max. +4°C (hemmt die Keimvermehrung), getrennte Arbeitsutensilien, ausreichende Erhitzung (tötet Krankheitskeime ab) Personalhygiene z. B. Hände waschen nach Berührung
Rohe Eier	Krankheitskeime (z. B. Salmonellen)			<ul style="list-style-type: none"> Auf Frische achten, Lagerung bei max. +4°C (hemmt die Keimvermehrung), getrennte Arbeitsutensilien, ausreichende Erhitzung (tötet Krankheitskeime ab); ist eine ausreichende Erhitzung aus küchentechnischen Gründen nicht möglich (z. B. bei bestimmten Desserts), sollten unbedingt pasteurisierte Eimassen verwendet werden Personalhygiene z. B. Hände waschen nach Berührung
Roher Fisch	Krankheitskeime Parasiten	Giftige Abbauprodukte durch den Verderb		<ul style="list-style-type: none"> Auf Frische achten, auf Eis kühlen, kurze Lagerzeiten, getrennte Arbeitsutensilien, ausreichende Erhitzung Personalhygiene z. B. Hände waschen nach Berührung
Rohe Milch und frische Rohmilchprodukte	Krankheitskeime			<ul style="list-style-type: none"> Auf Frische achten, kühle Lagerung, kurze Lagerzeiten (Lagerung von Rohmilch bei +4 °C max. 8 Stunden), eventuell ausreichende Erhitzung, falls Erhitzung küchentechnisch vorgesehen Personalhygiene z. B. Händewaschen nach Berührung
Pasteurisierte Milch und deren Produkte	Sporenbildende Keime			Lagerung bei max. +4 °C
Getreideprodukte (z. B. Mehle)	Sporenbildende Keime Schimmelpilze Parasiten			<ul style="list-style-type: none"> Trockene und kühle Lagerbedingungen
Getrocknete Produkte (z. B. Knödelbrot, Brotbrösel, Obst)	Sporenbildende Keime Schimmelpilze Parasiten			<ul style="list-style-type: none"> Trockene und kühle Lagerbedingungen
Gewürze	Sporenbildende Keime Schimmelpilze			<ul style="list-style-type: none"> Trockene und kühle Lagerbedingungen
Gemüse (z. B. Salate) und Obst	Krankheitskeime Parasiten		Fremdkörper (z. B. Steinchen)	<ul style="list-style-type: none"> Kühle Lagerbedingung, sorgfältiges Waschen, Schälen
Vorverpackte haltbare Produkte	Verschiedene			<ul style="list-style-type: none"> Sichtkontrolle vor Verwendung auf eventuelle Auffälligkeiten (z. B. aufgeblähte Konserven, Kontrolle der Verfallsdaten, Unversehrtheit der Verpackung)
FrISCHE, nicht gezüchtete Pilze	Sporenbildner Parasiten	Pilzgifte		Amtlich kontrollierte Pilze verwenden. Sichtkontrolle vor Verwendung auf Verderbniserscheinungen. Ausreichende Erhitzung (15 bis 20minütiges Braten oder Kochen)

Öffnen

Ergänzende Hinweise zu möglichen Risiken bei verschiedenen Arbeitsschritten bzw. Rohstoffen

12

Braten von Fleisch und Geflügel:

Bei Muskelfleisch ist die Gefahr des Überlebens von Krankheitserregern durch unzureichende Gartemperaturen eher gering, da dieses, sofern es von gesunden Tieren stammt, in der Regel keimfrei ist.

Bei Hackbraten hat man aufgrund der vergrößerten Oberfläche und der erfolgten Verarbeitung ein größeres Risiko. Es ist daher wichtig, eine **Kerntemperatur** von mind. **+75 °C** zu erreichen, was mittels Kerntemperaturmessung festgestellt werden kann.

Bei Geflügel ist es ebenso erforderlich, eine Kerntemperatur von **+75 °C** zu erreichen, da Krankheitserreger bei unzureichendem Garen meist in unmittelbarer Nähe von Knochen überleben können.

Zubereitung von Speisen:

Bei der Zubereitung von Speisen sollte darauf geachtet werden, dass die Arbeitsflächen/ Utensilien, wo rohes Fleisch, rohes Geflügel und roher Fisch verarbeitet werden, von jenen wo Salate, Desserts oder ähnliche Lebensmittel verarbeitet werden, welche keinem anschließenden Erhitzungsprozess unterzogen werden, getrennt sind.

Herstellung von Speisen auf Ei-Basis, welche keinem ausreichenden Erhitzungsprozess unterzogen werden können:

Bei der Herstellung verschiedener Desserts wie „Halbgefrorenem“, „Schokoladenmousse“, „Tiramisù“ oder ähnlichem können die Eimassen nicht auf eine ausreichende Temperatur erhitzt werden.

Dasselbe gilt für verschiedene andere Speisen wie Carbonara, Majonäsen, Salatsoßen auf Eibasis.

Um auch bei diesen Speisen eine ausreichende Sicherheit zu erzielen, ist es zielführend, **pasteurisierte Eier** zu verwenden.

Formblatt Personalschulung (für Arbeitnehmer)

Name	Qualifikation
------	---------------

Datum	Inhalt der Schulung	Schulung durchgeführt von (Unterschrift des Referenten)

*Kann vom Arbeitnehmer
als Nachweis für
die erfolgte Schulung
aufbewahrt werden.*