TÜVNORD

DIE 7 PRINZIPIEN DES HACCP-KONZEPTES

KONTINUIERLICHE ÜBERPRÜFUNG

1. Durchführen einer Gefahrenanalyse

Wie werden in Ihrem Unternehmen Gefahren für Lebensmittel identifiziert? Gibt es dazu einen Plan? Welche Gegenmaßnahmen sehen Sie vor, um diesen Gefahren vorzubeugen? Eine Gefahr kann jegliche physikalische, chemische oder biologische Eigenschaft sein, welche den Lebensmittelkonsum für Menschen gefährlich macht.

2. Identifikation der für die Sicherheit der Lebensmittel kritischen Kontrollpunkte

Welche kritischen Kontrollpunkte konnten Sie in der Gefahrenanalyse identifizieren? Ein kritischer Kontrollpunkt ist ein Punkt, Schritt oder eine Prozedur im gesamten Lebensmittelherstellungsprozess, an dem Kontrollen möglich sind, um eine Gefährdung durch das Lebensmittel zu verhindern, zu eliminieren oder auf ein erträgliches Maß zu reduzieren.

3. Festlegung von Eingreifgrenzen an den jeweiligen kritischen Kontrollpunkten

Ab welchen Werten müssen Sie beim jeweiligen kritischen Kontrollpunkt handeln? Eine kritische Eingreifgrenze ist der Maximal- oder Minimalwert, auf die hin physikalische, chemische oder biologische Gefahren überprüft werden müssen, um eine Gefährdung abzuwenden, zu eliminieren oder auf ein erträgliches Niveau zu reduzieren.

4. Einrichten von entsprechenden Überwachungsverfahren an den kritischen Kontrollpunkten

Wie stellen Sie sicher, dass die Eingriffsgrenzen zuverlässig und schnell erkannt werden? Sie müssen die Überwachung an allen kritischen Punkten festlegen. Das gilt für das Überwachungsverfahren und die Häufigkeit der Kontrollen. Halten Sie alles in Ihrem HACCP-Plan fest.

5. Einrichten von Korrekturmaßnahmen für den Fall von Abweichungen

Was muss unternommen werden, wenn die festgelegten Grenzwerte über- oder unterschritten werden? Kein Lebensmittel, welches die erforderlichen Grenzwerte nicht einhält, darf in den Konsumkreislauf gelangt.

6. Einrichten von Evaluierungsmaßnahmen zur Überprüfung der Effizienz des festgelegten HACCP-Systems

Die Evaluierungsmaßnahmen des HACCP-Systems dienen dazu, die Ziele einer sicheren Lebensmittelproduktion dauerhaft zu gewährleisten. Dabei werden die gesamten HACCP-Pläne, die Aufzeichnungen der kritischen Kontrollpunkte, die kritischen Grenzwerte, dieStichproben und die Analysen evaluiert.

7. Einrichten einer Dokumentation der Maßnahmen

Zu den Prinzipien des HACCP gehören, dass in allen Lebensmittelproduktionsstätten entsprechende Archive und Dokumentationen der Daten zum HACCP festgehalten sind.

TÜV NORD CERT
Bereich Lebensmittelsicherheit
T +49 521 786-327
foodcert@tuev-nord.de, tuev-nord-cert.de