

# HACCP



## Das Vorbeugungssystem – der richtige Weg zu höchster Hygienesicherheit

### Ihr Nutzen – Unser Know – How

Mit der Zertifizierung Ihres HACCP-Konzeptes (Hazard Analysis Critical Control Points) nach Codex Alimentarius erhalten Sie den Nachweis, dass Sie ein vorbeugendes Kontrollsystem eingeführt haben, welches auf höchste Lebensmittelsicherheit ausgerichtet ist. Somit sichern Sie langfristig das Vertrauen Ihrer Kunden und das Bestehen am Markt.

Hierfür stehen wir als kompetenter Wegbegleiter mit qualifizierten und zugelassenen Auditoren an Ihrer Seite.

### Überblick

- der Gesetzgeber fordert ein Eigenkontrollsystem bei Herstellung, Behandlung, Verarbeitung, Transport, Lagerung und Verkauf von Lebens- und Futtermitteln, um Einflüsse, die zu Erkrankungen beim Verbraucher durch den Verzehr führen können, auszuschließen
- das HACCP-Konzept dient der Identifizierung, Bewertung, kontinuierlichen Erfassung und der Beherrschung von Risiken
- systematische Methode zur Abwehr von gesundheitlichen Gefahren, die auf den bereits vorhandenen Hygienekonzept und den rechtlich vorgeschriebenen Anforderungen aufbaut
- verbindliche Version des HACCP-Konzeptes findet sich im Regelwerk des Codex Alimentarius von FAO/WHO wieder und ist Bestandteil der „Allgemeinen Grundsätze der Lebensmittelhygiene“

### Wichtige Inhalte

HACCP wird stufenweise erarbeitet:

1. Benennung des HACCP-Teams
2. Beschreibung des Produktes und seine Verteilung
3. Beschreibung der beabsichtigten Verwendung und der Verbrauchergruppen
4. Aufstellung eines Flussdiagramms zur Beschreibung der Prozesse
5. Verifizierung der Flussdiagramme

HACCP beruht auf den Grundsätzen des Codex Alimentarius:

1. Durchführung einer Gefahrenanalyse
2. Bestimmung der CCP's (critical control points)
3. Festlegung der Grenzwerte
4. Festlegung der Verfahren zur Überwachung
5. Festlegung der Korrekturmaßnahmen
6. Festlegung der Verfahren zur Verifizierung und der Verfahren zur Lenkung von Dokumenten und Aufzeichnungen mit Aufbewahrungsfristen

### Vorteile

- Verbesserung der Lebensmittel-/ Futtermittelsicherheit
- Förderung des internationalen Handels durch wachsendes Vertrauen in die Sicherheit der Nahrungskette
- Schnellere Reaktion bei Auftreten von Problemen
- Anwendbar auf die gesamte Lebensmittelkette
- Erhöhte Zufriedenheit der Kunden
- Kosteneinsparung
- Bessere Geschäftsentwicklung

### Zielgruppen

- Lebensmittelindustrie
- Gastronomie, Catering und Hotelgewerbe
- Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung (Seniorenheime, Krankenhäuser, Universitäten usw.)
- Lebens-/Futtermittellagerung und –transport
- Verpackungsmittelindustrie
- Handels- und Vertriebsunternehmen
- Maschinen- und Anlagenbauer für Lebensmittel-/ Futtermittelindustrie

**Kontakt**  
TÜV Thüringen e.V.  
Zertifizierungsstelle für Systeme und Personal  
Ernst-Ruska-Ring 6  
07745 Jena

**Tel.:** 03641 / 399 740  
**Fax:** 03641 / 399 771  
**E-Mail:** [zertifizierung@tuev-thueringen.de](mailto:zertifizierung@tuev-thueringen.de)  
**Homepage:** <http://www.tuev-thueringen.de>