

Was ist HACCP ?

HACCP ist die Abkürzung von:

H azard	(Gefährdung, Gefahr für die Gesundheit)
A nalysis	(Analyse, Untersuchung der Gefährdung)
C ritical	(kritisch, entscheidend für die Beherrschung)
C ontrol	(Lenkung, Überwachung der Bedingungen)
P oint	(Punktstelle im Verfahren)

Die Richtlinie HACCP enthält die allgemeinen Hygienevorschriften für Lebensmittel und Regelt die Überprüfung der Einhaltung dieser Vorschriften.

Was sagt das Amtsblatt der Europäischen Gemeinschaft hierzu ?

Der freie Verkehr von Lebensmitteln ist eine wesentliche Voraussetzung des Binnenmarktes.

Dieses Prinzip besagt, dass bei der

- Zubereitung
- Verarbeitung
- Herstellung
- Verpackung
- Lagerung
- Beförderung
- Verteilung
- Behandlung
- und beim Anbieten zum Verkauf
- oder zur Lieferung an den Verbraucher

zu jedem Zeitpunkt Vertrauen in den Standard der Hygiene der im freien Verkehr befindlichen Lebensmittel besteht.

Der Schutz der menschlichen Gesundheit ist ein vorrangiges Anliegen.

Gefahrenanalysen, Risikobewertungen und ähnliche Maßnahmen gelten anerkanntermaßen als Verfahren zu Identifizierung, Prüfung und Überwachung kritischer Kontrollpunkte.

Die Mitgliedsstaaten sollten die Ausarbeitung von Leitlinien für eine gute Hygienebasis zur Orientierung der Lebensmittelunternehmen fördern und daran mitwirken, wobei diese Leitlinien sich gegebenenfalls auf die empfohlenen, internationalen Verfahrensleitsätze und allgemeinen Grundsätze für die Lebensmittelhygiene des CODEX ALIMENTARIUS stützen würden.