

HACCP-Qualitätsmanagement

Ernst Meinelt
LIM-Gesellschaften

1. Abkürzung

HACCP ist die Abkürzung für **HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS**.

Eine Übersetzung könnte lauten: Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten.

2. Entstehung

Entstanden ist das HACCP-System auf der Basis der Lebensmittel-Hygiene-Verordnung (LMHV) aufgrund einer Richtlinie der EU. Hintergrund ist der Europäische Grundlagenvvertrag, der festlegt, dass alle Vorschriften die den freien Handelsverkehr behindern könnten entweder beseitigt oder harmonisiert werden müssen.

2. Umfang

Die Richtlinie umfaßt alle auf die Urproduktion (Anbau, Ernte, Schlachtung) folgenden Stufen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung, Behandlung und das Anbieten für Verkauf oder Lieferung an den Verbraucher.

Die Richtlinie ist in nationale Leitlinien und Durchführungsverordnungen umzusetzen.

HACCP erfasst folgende Bereiche:

- Betriebsstätten

Es ist festgelegt, wie Betriebsstätten zu gestalten sind sowie Lage und Anzahl notwendiger Räume, die zum Beispiel, dort wo es notwendig ist, eine getrennte Verarbeitung, Lagerung, Entsorgung etc. ermöglichen.

- Spezifische Anforderung an Räume

Regelt Ausgestaltung, Größe und Materialien, die in "kritischen" Räumen verwendet werden dürfen.

- Nichtständige Betriebsstätten

Die Regelungen betreffen zum Beispiel Festzelte, Marktstände, Veranstaltungen, zu deren Anlass Lebensmittel ausgegeben werden, auch zum Beispiel Verkaufsautomaten.

- Transportmittel

Betrifft Anforderungen, die an die Transportart und an die Transportmittel sowie Behälter gestellt werden, mit denen Lebensmittel transportiert werden.

- Geräte

Anforderungen an Geräte, Beschaffenheit, Material und Reinigung, die mit Lebensmittel in irgendeiner Form zu tun haben

- Abfall

Geregelt ist sowohl Lagerung als auch Entsorgung des Abfalls.

- Wasserversorgung

Gewährleistet die einwandfrei hygienische Versorgung mit Trinkwasser.

- Personalhygiene

Schreibt vor, welche Maßnahmen notwendig sind, dass eine entsprechende Personalhygiene gewährleistet ist, zum Beispiel eigene Toiletten, Wasch- und Aufenthaltsräume, aber auch notwendige Gesundheitsuntersuchungen usw.

- Lebensmittelvorschriften

Regelt die Einhaltung der spezifischen Vorschriften im Umgang mit Lebensmitteln zum Beispiel mit Milchprodukten oder die Hackfleischverordnung.

- Schulung

Verpflichtet den Verantwortlichen, alle betroffenen Mitarbeiter regelmäßig in Fragen der Lebensmittelhygiene zu schulen und die Einhaltung zu überwachen.

- Temperaturbedingungen

Regelt die Bedingungen für die Lagerung, Beförderung oder das Anbieten zum Verkauf, zur Verarbeitung usw. für Lebensmittel, die weder tiefgefroren noch gefroren sind.

3. Verantwortung

Verantwortlich für die Einhaltung der Verordnung ist der Geschäftsführer. Er trägt die Verantwortung, für den gesamten Umfang der Verordnung, und er hat dafür zu sorgen, dass angemessene Sicherheitsmaßnahmen festgelegt, durchgeführt, eingehalten und überprüft werden.

Entscheidend ist, dass bei entsprechenden Schadensersatzansprüchen die Beweispflicht, dass der Schaden nicht durch den Betrieb veranlasst ist, bei dem Geschäftsführer liegt. Gelingt ihm das nicht, muss er mit entsprechenden Kosten sowohl für die Schadensregulierung als auch mit evtl. zumindest zeitweiser Betriebsschließung sowie mit erheblichen Bußgeldern rechnen.

Das Abwenden entsprechender Forderungen und einer möglichen Bestrafung ist nur durch ein möglichst lückenlos dokumentiertes Eigenkontrollsystem möglich.

Da neben dem Eigenschutz, der bereits die Umsetzung von HACCP und eines Eigenkontrollsystems rechtfertigen würde, eine gesetzliche Verpflichtung zur Einführung besteht, erübrigt es sich darüber zu diskutieren, ob sich der Aufwand für dieses System lohnt. Allerdings sollte darüber nachgedacht werden, was die effizienteste Art der praktischen Umsetzung darstellt.

Die langfristig erfolgreichste Lösung ist die Einführung eines Qualitätsmanagementsystems. Ein QM-System trägt zur ständigen Verbesserung der Betriebsabläufe bei und reduziert damit zunehmend die anfänglichen Kosten für die Einführung. Da es für HACCP keine Norm, vergleichbar mit ISO 9000 ff. gibt, ist es empfehlenswert, auf der Basis einer derartig bestehenden Norm das QM-System aufzubauen. Grundlage könnte auch die ISO 14000 ff. sein oder die EG-Öko-Audit-Verordnung.

Um den Gesamtaufwand ökonomisch zu halten, wird empfohlen, ein integriertes Qualitätsmanagementsystem einzuführen.

4. Integriertes QM-System

Ein integriertes QM-System verbindet verschiedene Qualitätsziele auf der Basis einer Norm. Folgende Qualitätsziele könnten zum Beispiel miteinander verknüpft und innerhalb eines QM-Systems dargestellt werden:

- Kontinuierliche Prozess Verbesserung (KVP)
- Hygiene (HACCP)
- Arbeitsschutz und Gesundheit
- Umweltschutz

Alle betrieblichen Abläufe können jeweils gleichzeitig unter den jeweiligen Qualitätszielen betrachtet und mehr oder weniger in Prozessbereichen und Arbeitsschritten abgebildet werden:

- Managementprozesse

Entscheidung zur Einführung eines IQM mit den Zielen der kontinuierlichen Prozessverbesserung unter Berücksichtigung von HACCP, Arbeits- und Gesundheitsschutz sowie Umweltschutz.
Festlegen der Ziele, Leitlinien etc.

- Umsetzungsprozesse

Ermittlung gesetzlicher und weiterer Vorgaben, Definition der Gefahren- und Kontrollpunkte, Aktionen und Durchführungsbeschreibungen etc.

- Unterstützungsprozesse

Sicherstellen der Mitarbeiterqualifikationen, Schulungen etc.

- Prüf- und Regelungsprozesse

Eigenkontrollsystem einführen, Überprüfung und Überwachung, Bewertung, Verbesserung.

- Dokumentationssystem

Vorgabe und Dokumentation der Umsetzung (Eigenkontrollsystem)

Nehmen wir einen typischen Prozess aus der Hygieneverordnung:
Reinigung im Arbeitsbereich Küche.

Ein integriertes QM-System kann gleichzeitig festlegen, dass der Reinigungsprozess:

- effizient durchgeführt wird, unter möglichst großer Einsparung von Ressourcen (KVP),
- die eingesetzten Mittel den Bestimmungen von HACCP entsprechen
- die Mitarbeiter gesundheitlich nicht gefährdet und die entsprechenden Schutzvorkehrungen getroffen werden, zum Beispiel das Tragen von Atemschutzmasken oder Hinweisschilder auf Rutschgefahr aufgestellt werden
- Umweltschutzmaßnahmen zu treffen sind, zum Beispiel bei der Entsorgung anfallender Reststoffe

Häufig können so die Qualitätsziele fast unauffällig, gleichzeitig erreicht werden, ohne dass die doch sehr aufwendige Durchführung und Dokumentation verschiedener Managementsysteme notwendig sind, was wahrscheinlich auch auf eine verminderte Akzeptanz bei den Mitarbeitern stoßen würde.