

Anleitung zur Gefahrenanalyse (GA)

1. Zweck

In dieser Anleitung wird die Vorgehensweise einer GA mit Risikobewertung an Hand konkreter Beispielen beschrieben.

2. Vorgehensweise

Die 7 Schritte des HACCP-Konzeptes

1. Risiken identifizieren

1. VERBRAUCHERGRUPPEN ERMITTELN:

Gemeine Verbraucher (gesunder Erwachsener)

Personengruppen mit besonderen gesundheitlichen Risiken

- Allergiker
- Kranke
- Senioren
- Kinder

2. EIGENSCHAFTEN DER REZEPTUREN-ZUTATEN (SPEZIFIKATIONEN) ERMITTELN

- Mikrobiologische Gefahren und deren Auswirkungen auf das Produkt, z. B.: Rohei kann Salmonellen enthalten, die sich unter günstigen Wachstumsbedingungen im Produkt vermehren und zu Infektionen führen
- Physikalische Gefahren und deren Auswirkungen auf das Produkt, z. B.: Knochensplitter können bei Verzehr zu Verletzungen im Mund- und Rachenraum führen
- Chemische Gefahren und deren Auswirkungen auf das Produkt, z. B.: Thunfisch entwickelt bei ungünstigen Lagerbedingungen Histamin, das bei Verzehr zu Lebensmittelvergiftungen und allergischen Schocks führen kann

3. OPTIMIERUNG DER REZEPTUR DURCH ZUTATEN MIT WENIGER RISIKO, Z. B.:

- Keimreduzierte Gewürze einsetzen
- Rohei durch pasteurisiertes Ei ersetzen,
- nicht metalledetkierte Zutaten durch metalledetkierte ersetzen,
- Hackfleisch durch Zwiebelmettwurst ersetzen,
- große Thunfischdosen durch kleinere Gebinde oder TK-Thunfischgranulat ersetzen,
- Gebindegrößen so wählen, dass der Anbruch in einer angemessenen Zeit aufgebraucht werden kann
- Verpackungsmaterial optimieren (lebensmittelgeeignete Packmittel einsetzen)
- Zutaten mit allergenen Stoffen ersetzen (z.B. in Aromen, Würze)
- Dosen oder Glasverpackungen durch Kunststoffverpackungen ersetzen
- Warenanlieferung auf Kunststoffpaletten

4. HERSTELLUNGSPROZESSE ERFASSEN

- Fließbild auswählen und mit betrieblichem Ablauf vergleichen, ggf. eigenes Fließbild erstellen
- Prozessschritte einschließlich Ist-Temperaturen ermitteln

5. OPTIMIERUNG DER PROZESSE ZUR GEFAHRENMINIMIERUNG, Z. B.:

- keimreduzierende Maßnahme für Zutaten oder Zwischenerzeugnisse einführen
- Herstellung kleinerer Chargen, damit schnellere Verarbeitung gewährleistet werden kann
- Zwischenkühlungen einführen
- Zeitlich getrennte Produktionen zur Minimierung von Kreuzkontaminationen einführen

2. Festlegung von Kritischen Lenkungspunkten (CCPs)

Kritische Lenkungspunkte (CCPs) dürfen nur dann zugeordnet werden, wenn die Gesundheitsgefährdung durch diesen Arbeitsschritt ausgeschaltet bzw. beherrschbar wird. Das ausreichende Erhitzen von Speisen beispielsweise tötet sicher die Krankheitserreger ab. Also ist die Temperatur- und Zeitkontrolle ein CCP.

Der Wareneingang ist ein wichtiger Lenkungspunkt (CP). Aber auch bei einer noch so sorgfältigen Prüfung der Rohware kann z. B. ein Fremdkörper übersehen werden, oder ein Lebensmittel kann Salmonellen enthalten. Diese Gefahren sind nicht beherrschbar, also sind dies nur CPs.

3. Grenzwerte für die kritischen Lenkungspunkte festlegen

Als Grenzwerte bezeichnet man Werte, die mindestens eingehalten werden müssen, um das identifizierte Risiko auszuschalten. Z. B.:

- eine Kerntemperatur bei Fleisch von 70 °C für 10 Minuten
- Konservenherstellung F-Werte >3 für Vollkonserven

4. Kontrollen für die kritischen Lenkungspunkte festlegen

Es müssen geeignete Kontrollen festgelegt werden: Was wird wie und wie oft von wem kontrolliert, z. B.:

- Automatische Aufzeichnungen von Kerntemperaturen
- Händische Aufzeichnungen von Kochzeiten und -temperaturen

5. Korrekturmaßnahmen für die kritischen Lenkungspunkte festlegen

Für die Nichteinhaltung von Grenzwerten müssen Korrekturmaßnahmen festgelegt werden. Dies können z.B. Nacherhitzungen oder auch im ungünstigsten Fall (z.B. bei Kontamination mit splitternden Stoffen) die Entsorgung des Produktes sein.

6. Überprüfung des Systems

Das Funktionieren des HACCP-Verfahrens ist Grundvoraussetzung für die Herstellung von sicheren Lebensmitteln. Der Lebensmittelunternehmer ist daher verpflichtet sein HACCP-Verfahren regelmäßig zu überprüfen. Die dokumentierten Prüfergebnisse müssen regelmäßig kontrolliert werden.

7. Dokumentation

Die dokumentierten Prüfergebnisse sind wichtige Daten zum Nachweis praktizierter HACCP-Verfahren.