

# Herzlich Willkommen zum Webinar “neue HACCP-Leitlinie der EU”



# Agenda

# Check-In

Titel: „Bekanntmachung der Europäischen Kommission zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von guter Hygiene Praxis und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelunternehmen“

- Vom 16. September 2022
- C355
- Ersetzt den Leitfaden von 2016
- Achtung: Lieber die englische Version lesen, da ein paar Übersetzungsfehler/Ungenauigkeiten enthalten sind. z.B. wurde das englische Capability (Fähigkeit) mit Kapazität übersetzt
- Leitfaden, also nicht rechtsverbindlich, allerdings orientieren sich die LMÜ daran. Es wird sich also zum Mindest-Standard entwickeln (Wie beim Leitfaden von 2016 auch)

Auf Seite 3 Sind die Begriffe erklärt:

Kritischer Kontrollpunkt/CCP: Die Erklärung enthält auch konkrete Beispiele z.B. Pasteurisierung, Metalldetektion, Bratdauer/Temperatur.

Grenzwert: ein beobachtbares (!) oder messbares Kriterium anhand dessen zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten des Lebensmittels unterschieden wird.

oPRP: Kontrollmaßnahme um eine Gefahr für die LM-Sicherheit zu reduzieren

PRP: Präventionsverfahren einschließlich GHP (z.B. Schulungen, Schädlingsmonitoring, Rückverfolgbarkeit)

Validierung/Verifizierung

Auf Seite 6 Sind typische Beispiele von GHPs/oPRPs aufgeführt

Empfohlen wird ein 3-stufiger Ansatz:

- PRPs
- oPRPs
- CCPs

Wofür steht „Flexibilisierung“

Hier wird klar gemacht, dass die Gefahrenanalyse und die HACCP-gestützten Verfahren dem Unternehmen und Produkt angepasst werden können.

z.B.

Handel mit vorverpackten LM

Vermeidung von Fachsprache in kleinen Unternehmen

Die Flexibilisierung dient nicht in erster Linie dazu, die Zahl der CCPs zu verringern, und sie darf die Lebensmittelsicherheit nicht beeinträchtigen.

Auf Seite 8 werden die Schulungen genauer spezifiziert:

Es sollte zwischen Hygieneschulung und HACCP-Schulung unterschieden werden.

Die Mitarbeiter, die mit CCPs befasst sind (überwachen/Verifizieren) sollen in HACCP geschult sein.

„Die Schulungen sind häufig das wichtigste Instrument, um eine gute Lebensmittelsicherheitskultur zu schaffen...“



## 14 Punkte zu GHP (Mindest-Programm):

1. Infrastruktur
2. Reinigung & Desinfektion
3. Schädlingsmonitoring
4. Rohmaterial
5. Wartung und Kalibrierung
6. Fremdkörper
7. Allergene
8. Umverteilung und Spenden von LM
9. Umgang mit Abfällen
10. Kontrolle von Wasser und Luft
11. Personalhygiene / Gesundheitsstatus
12. Temperaturüberwachung
13. Arbeitsmethodik
14. Lebensmittelsicherheitskultur (siehe EU-VO 382/2021)

# Die 14 Mindest-Anforderungen

## 1. Infrastruktur:

- Rutschfeste Böden, wasserdicht, abwaschbar ohne Spalten
- Gesonderte Umkleideräume
- Beleuchtung
- Handwaschbecken (berührungsfreie Armaturen werden empfohlen)
- Aufforderungen zum Hände waschen

## 2. Reinigung und Desinfektion

- Was? Wann? Wie? Von wem? Womit?
- SDB und BA in der Muttersprache
- Kontrollen der Reinigung und Desinfektion

## 3. Schädlingsmonitoring

- Fliegengitter
- Türen/Tore geschlossen
- Auch nicht genutzte Räume/Ausrüstungen: sauber
- Köderplan

## 4. Rohmaterial

- Berücksichtigt werden jetzt auch: Zusatzstoffe, Verpackungen, und LM-Kontaktmaterialien
- Lieferantenmanagement
- FIFO/FEFO

## 5. Technische Wartung und Kalibrierung

- Wartungsplan inkl. Notfallverfahren
- Hygiene während Wartung/Reparatur
- Kalibrierung von Waagen, Thermometern, Durchflussmessgeräte, etc.

## 6. Fremdkörper

- Glas, Plastik, Metall, Holz – regelmäßige Kontrolle
- Glas- und Hartplastik-Bruchverfahren
- Schmierstoffe müssen LM-Qualität aufweisen
- Für Zusatzstoffe sollten vorzugsweise automatische Waagen verwendet werden

## 7. Allergene

- Verweis auf EU-VO 1169/2011 (LMIV) und EU-VO 852/2004



## 8. Spenden von LM

- Neues Kapitel in der EU-VO 852/2004
- LM-Abfälle sollen so früh wie möglich verhindert werden
- Einzelhändler können Fleisch und LM einfrieren

# Die 14 Mindest-Anforderungen

## 9. Abfälle

- Abfallmanagement für jede (!) Abfallart

# Die 14 Mindest-Anforderungen

## 10. Kontrolle von Wasser und Luft

- Regelmäßige Wasser-Analysen (TrinkwasserVO)
- Lüftungssysteme überwachen
- Kondenswasser vermeiden

## 11. Personal

- Hygiene-Schulung und Infektionsschutzschulung
- Hände waschen
- Umgang mit Einweghandschuhen
- Haarbedeckung + Bartschutz
- Verbot von Schmuck und Uhren
- Saubere Abtrennung von Bereichen in denen gegessen und getrunken werden darf
- Zahl der Besucher auf ein Minimum reduzieren

## 12. Temperaturüberwachung

- Wenn möglich Aufzeichnungen und Alarm automatisch
- Regelmäßige Verifizierung

## 13. Arbeitsmethodik

- Anweisungen: klar, genau, einfach gehalten und gut sichtbar/zugänglich
- Plakate und Zeichen zur Sensibilisierung

## 14. LM-Sicherheitskultur

- Sensibilisierung aller Beschäftigten
- Offene und klare Kommunikation
- Fragebogen für Mitarbeiter im Anhang III

1. Eine Gefahrenanalyse (engl.: hazard analysis) durchführen.
2. Die „Critical Control Points (CCP)“ bestimmen.
3. Einen oder mehrere Grenzwerte (engl.: critical limits) festlegen.
4. Ein System zur Überwachung (engl.: monitoring) der CCPs festlegen.
5. Die Korrekturmaßnahmen (engl.: corrective actions) festlegen, die durchzuführen sind, wenn die Überwachung anzeigt, dass ein bestimmter CCP nicht mehr beherrscht (engl.: to control, control) wird.
6. Die Verfahren zur Verifizierung (engl.: verification) festlegen, die bestätigen, dass das HACCP-System erfolgreich arbeitet.
7. Eine Dokumentation einführen, die alle Vorgänge und Aufzeichnungen entsprechend den Grundsätzen und deren Anwendung berücksichtigt.



- In der Leitlinie ist auch eine Vorlagen für eine Gefahrenanalyse drin
- Erläutert wird der Unterschied zwischen CCP und oPRP:
- Mit einem CCP sollen die höchsten Risiken beherrscht werden, während ein oPRP für die Beherrschung mittlerer Risiken verwendet werden kann

## **Validierung, Verifizierung oder Monitoring?**

### *Beispiel 1: Pasteurisation von Milch*

- VALIDIERUNG: vor den Produktionsvorgängen: experimenteller Nachweis, dass die Milch bei dem angewandten Prozess für die Dauer von 15 Sekunden bei 72°C erhitzt wird und dadurch *Coxiella burnetti* zerstört werden. Es können kalibrierte Sonden, prädiktive mikrobiologische Verfahren und mikrobiologische Untersuchungen angewendet werden.
- MONITORING: während der Produktionsvorgänge: System (Dauer – Temperatur – Druck – Volumendurchsatz), mit dem die Unternehmen überprüfen können, dass der Grenzwert (72°C, 15 s lang) während des Prozesses eingehalten wird.
- VERIFIZIERUNG: fester Turnus pro Jahr: periodische mikrobiologische Untersuchung des Enderzeugnisses, regelmäßige Überprüfung der Temperatur in der Pasteurisieranlage mithilfe kalibrierter Sonden.

### *Beispiel 2: Fermentation trockengepökelter Würste*

- VALIDIERUNG: pH-Wert, Wasseraktivität, Zeit-/Temperaturkombination, bei der sich *Listeria monocytogenes* nicht vermehren, durch prädiktive Modellierung oder Provokationstests.
- MONITORING während der Fermentation: Messung des pH-Werts, Gewichtsreduzierung, Dauer, Temperatur, Feuchtigkeit in der Fermentationskammer, Beprobung auf *L. monocytogenes* in der Fermentationsumgebung.
- VERIFIZIERUNG: Plan für die Beprobung auf *L. monocytogenes* im Enderzeugnis.

Siehe auch CXG 69-2008

## Anhang III

Hinweise zu Audits durch die Behörden

Zu prüfende Punkte bei Audits und wie Abweichungen zu bewerten sind

Beispiel für eine Gefahrenanalyse + Entscheidungsbaum

Checkliste zur Überprüfung HACCP (z.B. für interne Audits)

Bewertung der LM-Sicherheitskultur (Fragebogen)

# Zeit für Fragen

