



© iStockphoto

Wer ein funktionierendes HACCP-Konzept in sein Hygienequalitätsmanagement integriert hat, braucht keine Überprüfung fürchten.

HACCP in der Praxis

»Hygiene ist nicht nur Wissen, sondern auch eine Charakterfrage«

Gründe für Missstände in Gastronomie-Betrieben sind nicht selten Wissenslücken und das Fehlen eines HACCP-Eigenkontrollsystems. Wer die Prozesse der Lebensmittelherstellung in seinem gastronomischen Betrieb regelmäßig auf Schwachstellen abklafft, arbeitet nicht nur wirtschaftlicher, sondern auch sicherer.

Wenn im deutschen Reality-TV Ordnungshüter unterwegs sind, wird auch mal die Gaststättenhygiene auf Korn genommen. Und die kommt nicht gerade gut dabei weg. Auch wenn so manche Unappetitlichkeit im Fernsehen nicht dem gastronomischen Regelfall entspricht, spiegelt es dennoch einen Teil der Realität wider, so die Erfahrung von Anja Tittes, der Vorsitzenden des Bundesverbandes der Lebensmittelkontrolleure.

»Fehlende oder ungeeignete Hygienekleidung, wie Jeans, Wollpullover, Badeschlappen oder Tragen von Schmuck und Uhrbändern, gehören mit zu den am häufigsten festgestellten Mängeln bei Prüfungen in Gastronomiebetrieben«, erklärt die Lebensmittelkontrolleurin. Lebensmittel würden nicht richtig gelagert, leicht verderbliche Lebensmittel nicht ausreichend gekühlt und Speisen bei der Ausgabe unzureichend warm gehalten. Ungewaschenes Gemüse und Obst lagern unmittelbar neben Lebensmitteln, die vor der Abgabe keinem Erhitzungsprozess mehr unterzogen werden. Auch die unsachgemäße Anwendung von Desinfektionsmitteln sei keine Seltenheit bei Verstößen. Nach der »Schwapp-Methode« würde weder die not-

wendige Konzentration oder Temperatur eingehalten noch die Einwirkzeit beachtet. Zudem blieben Reste von Flächen-Desinfektionsmitteln zurück, obwohl diese nach der Anwendung wieder abgespült werden müssten.

»Gründe für Missstände in einigen Gastronomien sind vor allem auf eklatante Wissenslücken im allgemeinen Umgang mit Lebensmitteln zurückzuführen«, erklärt Anja Tittes. Dabei fehle es nicht nur an Kenntnissen über die Zusammensetzung von Lebensmitteln und damit verbundene Risiken bei unsachgemäßer Behandlung, in den kontrollierten Betrieben würde es außerdem an einer ausreichenden Personal- und Basishygiene mangeln, so die Erkenntnis der Lebensmittelexpertin und ihrer Kollegen.

Hintergrund eines HACCP-Konzepts

Abgesehen von solchen Wissenslücken, scheitert eine gute betriebliche Hygiene häufig am Nichtvorhandensein einer Eigenkontrolle im Sinne eines geeigneten HACCP-Konzepts. Obwohl die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene bereits seit dem 1. Januar 2006 ein solches Konzept vorschreibt, verfügen einige Gastronomiebetriebe im Gegensatz zur Lebens-



© iStockphoto



© fotolia.com: Oksana Kuzmina

Auch Böden bieten nicht selten Anlass zu Beanstandungen. Mit Abstand aber eine der wichtigsten Hygienemaßnahmen: Händewaschen.

mittelindustrie noch immer nicht über ein funktionierendes HACCP-Konzept. Als Grund für diesen Umstand wird häufig angeführt, dass der mit HACCP verbundene Dokumentationsaufwand für kleine Betriebe viel zu hoch sei. Ein Vorurteil, wie Experten meinen, denn bereits mit wenig Zeitaufwand ließe sich ein HACCP-Konzept integrieren und die Dokumentation in einem akzeptablen zeitlichen Rahmen bewerkstelligen. Vor allem aber fühlen sich kleinere Betriebe mit der Erstellung und Umsetzung eines HACCP-Konzepts überfordert. Müsste eigentlich nicht sein, denn sowohl Behörden als auch Institutionen wie der DEHOGA und die IHK bieten Beratungen zum Thema an und geben auch umfassende Informationsmaterialien heraus. Diese Möglichkeiten sollte man nutzen, denn Gastronomen sind nach Artikel 5 der Verordnung (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene verpflichtet, ein oder mehrere Verfahren nach den HACCP-Grundsätzen einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.

Zur erfolgreichen Umsetzung muss man jedoch erst einmal wissen, was es mit dem HACCP-Konzept auf sich hat: HACCP ist die Abkürzung für »Hazard Analysis and Critical Control Points«. Übersetzt bedeutet dies etwa »Risikoanalyse kritischer Kontrollpunkte und Festlegen von Lenkungspunkten«.

Mit dem Konzept wird die Absicht verfolgt, mögliche gesundheitliche Gefahren, die mit der Verarbeitung von Lebensmitteln zusammenhängen oder von fertigen Produkten ausgehen, zu beurteilen und diese Gefahren abzuschätzen. Wenn die Gründe, die die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen können, erfasst sind, müssen systematisch entsprechende Maßnahmen ergriffen werden, um die Risikofaktoren auszuschalten und zu vermeiden.

Grundsätzlich müssen Lebensmittel zum unbedenklichen Verzehr hergestellt werden. Eine Selbstverständlichkeit, die nur durch Anwendung eines vorbeugenden HACCP-Konzepts mög-

lich ist. Eigenkontrollen in diesem Sinne wenden deshalb nicht nur gesundheitlichen Schäden durch Lebensmittelvergiftungen ab, sondern verhindern auch negative Auswirkungen auf den Betrieb und die Branche insgesamt.

Wie wird ein Konzept erstellt?

Die Grundlage für die Erstellung eines HACCP-Konzepts sind die HACCP-Prinzipien, die sich aus Art. 5 Abs. 2a-f der EU-Hygieneverordnung ergeben:

Grundsatz 1:

Durchführung einer Gefahrenanalyse (hazard analysis)

Grundsatz 2:

Festlegung der kritischen Lenkungspunkte, der »critical control points (CCP)«

Grundsatz 3:

Bestimmung der Akzeptanzgrenzen für die kritischen Kontrollpunkte (critical limits)

Grundsatz 4:

Festlegung eines Systems zur Überwachung der CCPs (monitoring)

Grundsatz 5:

Festlegung von Korrektur- und Lenkungsmaßnahmen (corrective actions), wenn ein bestimmter Lenkungspunkt CCP nicht mehr beherrschbar ist (to control)

Grundsatz 6:

Regelmäßige Überprüfung auf Einhaltung und Erfolg des HACCP-Systems (verification)

Grundsatz 7:

Dokumentation sämtlicher Vorgänge und Aufzeichnungen



© fotolia.com: apops



© iStockphoto

Damit keine Schwachstelle im Verarbeitungsprozess übersehen wird, sollte eine gut geführte Checkliste alle kritischen Punkte erfassen.

Zunächst muss jedoch in dem gastronomischen Betrieb ein Hygienemanagement bestehen, das unter anderem die Basis- und Personalhygiene sicherstellt.

Die Erstellung eines HACCP-Konzepts zur Eigenkontrolle im Unternehmen erfolgt dann in mehreren Stufen nach den auf Seite 49 genannten Prinzipien. Diese richten sich auch nach der Größe, Art und den Besonderheiten des Betriebes. Dabei wird der gesamte Verarbeitungsprozess von Lebensmitteln im Hinblick auf Qualität und Risiken für die Gesundheit auf den Prüfstand gestellt. Verantwortlich für die Umsetzung des Eigenkontrollsystems ist der Betriebsinhaber.

Gemäß den HACCP-Grundsätzen sind zuerst die tatsächlichen oder möglichen Gefahren durch unsachgemäß behandelte Lebensmittel zu ermitteln, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen. Dabei kann es sich um Gefahren physikalischer, chemischer oder biologischer Natur handeln. Sie können von verunreinigten Lebensmitteln ausgehen oder durch einen mangelhaften Verarbeitungsprozess entstanden sein. Am häufigsten treten biologische Gefahren auf durch Mikroorganismen bzw. krank machende Keime in rohen tierischen Lebensmitteln wie Huhn oder Hackfleisch. Problematisch ist meist der Prozess von der Anlieferung bis zur Ausgabe von Speisen. In dieser oft zu langen Phase werden kritische Lebensmittel wie zum Beispiel Feinkostsalate oder Hackfleisch nicht ausreichend kühl gelagert oder gegarte Speisen zu lange bei ungenügender Temperatur warm gehalten.

Chemische und physikalische Gefahren werden in der Praxis manchmal etwas vernachlässigt, da sich die Eigenkontrollen verständlicherweise auf Krankheitserreger konzentrieren. Dennoch kommen immer wieder auch Verunreinigungen der Lebensmittel durch Glassplitter, Steine oder Metallteile vor. Chemischen Gefahren gehen häufig von Pflanzenschutzmitteln in Obst und Gemüse oder Rückständen von Reinigungsmitteln auf Geschirr und Arbeitsflächen aus. Deshalb sollte auch dieser Gefahrenquelle bei der Erstellung eines Konzepts zur Eigenkontrolle entsprechende Aufmerksamkeit geschenkt werden.

Maßnahmen zur Steuerung

Nach der Gefahrenanalyse der Lebensmittel und der Feststellung der kritischen Punkte muss ein gelenkter Prozess mögliche Risiken ausschließen. Das bedeutet, dass Produktionsstufen, die für die Lebensmittelsicherheit eine große Rolle spielen, durch Lenkungsunkte, sogenannte Critical Control Points (CCPs), gesteuert werden.

Dazu ein praktisches Beispiel: Die in einem Café angebotenen Baguettes mit Schinken werden jeden Tag von einer Mitarbeiterin zubereitet. Sie hat sich nach einem Toilettenbesuch nicht die Hände gewaschen, weil keine Seife zur Verfügung stand. Hier besteht Gesundheitsgefahr für die Gäste durch krank machende Keime wie Escherichia coli oder Salmonellen. Lenkende Maßnahmen wären, darauf zu achten, dass in der Toilette regelmäßig Flüssigseife, Desinfektionsmittel und Papierhandtücher zur Verfügung stehen, die sorgfältige Reinigung und Desinfektion der Hände nach dem Toilettenbesuch und die Personalschulung der Mitarbeiter in Hygienefragen. Eine zusätzliche Verbesserung wäre die Zubereitung der Brötchen mit Einmalhandschuhen. Schließlich muss der gesamte Prozess zum Nachweis für die Behörden dokumentiert werden. Die schriftlichen Aufzeichnungen der betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen dienen dabei nicht nur einer besseren betrieblichen Hygiene und einer erleichterten Beweisführung bei Haftungsansprüchen, sondern vereinfachen auch die Nachweisbarkeit gegenüber den Behörden der Lebensmittelüberwachung.

... um Fehler zu vermeiden, empfehle ich die DEHOGA-Hygieneleitlinien und Schulungen ...

Schließlich muss der gesamte Prozess zum Nachweis für die Behörden dokumentiert werden. Die schriftlichen Aufzeichnungen der betriebseigenen Maßnahmen und Kontrollen dienen dabei nicht nur einer besseren betrieblichen Hygiene und einer erleichterten Beweisführung bei Haftungsansprüchen, sondern vereinfachen auch die Nachweisbarkeit gegenüber den Behörden der Lebensmittelüberwachung.

Dieses Beispiel zeigt einen kritischen Punkt im Verarbeitungsprozess von Lebensmitteln. Es gilt diesen zu erkennen, mittels entsprechender Maßnahmen gegenzusteuern und auszuschalten. Der verantwortliche Betriebsinhaber wird diese Schwachstelle dann auch, so wie einige andere, in seine Kontrollliste nach HACCP-Grundsätzen aufnehmen.

Die Basics der HACCP-Kontrolle

Grundsätzlich sollte man sich bei der Erstellung eines Hygienekonzepts nach den Gegebenheiten wie Art und Größe des eigenen Betriebes richten und sich nicht nur auf standardisierte Konzepte



Anja Tittes,
Vorsitzende,
BVLK



Einmalhandschuhe bieten eine erhebliche Verbesserung der Küchenhygiene, genauso wie ein getrenntes Lager kritischer Lebensmittel.

te verlassen. Sie können allenfalls eine Orientierung geben, erfassen aber nicht die Besonderheiten eines Betriebes. Dennoch gibt es bei der Einrichtung des Eigenkontrollsystems nach HACCP-Grundsätzen Bereiche, die auf jeden Fall überprüft und dokumentiert werden müssen (siehe Kasten).

Personalschulung: Die wirkungsvolle Umsetzung eines Konzepts setzt Wissen voraus. Deshalb sollten mindestens einmal jährlich alle Mitarbeiter, die mit Lebensmitteln umgehen, fachspezifisch geschult werden. Zur Dokumentation dieser Schulung sind Angaben wie Datum, Themen, schulende Personen und Teilnehmer erforderlich.

Wareneingangskontrolle: Jede angelieferte und gekaufte Ware muss auf Qualität, Temperatur und Haltbarkeit geprüft werden. Die Ergebnisse sind zu dokumentieren.

Temperaturüberwachung: Bei gekühlten und gefrorenen Lebensmitteln müssen die oberen Temperaturgrenzwerte festgelegt werden, untere Grenzwerte beim Erhitzen und Warmhalten von Speisen. Eine tägliche Kontrolle ist bei Kühl- und Gefriergut notwendig. Die Temperaturen beim Erhitzen und Warmhalten können stichprobenartig geprüft werden. Die Abweichung der Grenzwerte und daraufhin durchgeführte Maßnahmen müssen ins Protokoll.

Reinigungs- und Desinfektionsplan: Was wie oft womit gereinigt wurde, ist ebenfalls zu dokumentieren. Er muss über Art und Häufigkeit der Reinigung und Desinfektion von Arbeitsgeräten und Betriebsräumen Auskunft geben.

Schädlingsbekämpfung: Neben der Reinigung und Desinfektion müssen die Räume außerdem regelmäßig auf Schädlingsbefall kontrolliert werden. Diese Kontrolle, wie auch die Maßnahmen bei Befall, gehören ebenfalls dokumentiert.

Rückverfolgbarkeit: Im Zusammenhang mit der Dokumentation aller Vorgänge der betrieblichen Hygiene muss auch nachvollziehbar sein, woher die im Betrieb verwendeten Lebensmittel stammen und wer sie geliefert hat.

Ein funktionierendes HACCP-Konzept ist dann erfolgreich, wenn sämtliche dieser relevanten Kontrollbereiche, den betrieblichen Verhältnissen gemäß, nach den HACCP-Prinzipien erfasst sowie regelmäßig und systematisch umgesetzt werden.

Fehler vermeiden

Um Fehler bei der Erstellung und Umsetzung eines HACCP-Konzepts und Beanstandungen durch die Kontrollbehörden zu vermeiden, empfiehlt Anja Tittes jedem Gastronomen die branchenspezifische Hygieneleitlinien des DEHOGA, in der sich die Branche ihren Standard selbst definiert hat. Neben Fachliteratur rät die Expertin auch zu regelmäßigen Schulungen, die der DEHOGA und die Industrie- und Handelskammern anbieten. Außerdem sollten Gastwirte die Beratung durch die zuständigen Vor-Ort-Behörden nutzen und neue Rechtsnormen nicht von vornherein ablehnen. »Wir leben nun mal in einer globalen, vernetzten Welt«, so Tittes. »Gerade im Hinblick auf die anstehende Allergenkennzeichnung von losen Produkten kann sich ein Gastronom für seine Gäste starkmachen, indem er für Allergiker die notwendigen Informationen bereitstellt. Und er kann sich immer mal wieder selbst die Frage stellen, was seine Gäste denken und tun würden, wenn sie von gewissen ›Umständen und Zuständen‹ Kenntnis hätten. Die branchenspezifische Hygieneleitlinie sollte jeden Tag gelebte Praxis sein.« Dazu zitiert Anja Tittes einen Kollegen aus der Schweiz: »Hygiene ist nicht nur Wissen, sondern auch eine Charakterfrage!«