



LF03
LS03



TREPPEN



Die NASA muss alle Fehler ausschließen

Das Hygienekonzept HACCP wurde von der NASA entwickelt, um die Gesundheit der Weltraumreisenden zu erhalten.

Innerhalb der Gastronomie soll somit die Gesundheit der Gäste von der Warenannahme bis zum Servieren der Speisen geschützt werden.

Hierbei müssen *verantwortliche Personen* genannt werden, die diese Kontrollen durchführen und *genau* angeben, *wann* sie dies gemacht haben. Alle ausgefüllten Dokumente werden *2 Jahre im Betrieb abgelegt*.

HACCP bedeutet:

H – Hazard (Gefahren)

A – Analysis (Analyse)

C – Critical (kritisch, entscheidend)

C – Control (Überwachung, Lenkung, Kontrolle)

P – Points (Punkte, Schritte)

HACCP lässt sich frei übersetzen mit „Gefahrenanalyse an kritischen Überwachungsstellen“.

Sieben Stufen sollen dabei durchlaufen werden. Zuerst wird eine **Gefahrenanalyse (HA)** durchgeführt. Hier ist wichtig, dass alle *Vorgänge* (z. B. die Rezeptschritte) *aufgelistet* werden. Dabei wird geschaut, wie Prozesse hygienisch ablaufen können, *ohne* dass es zu *biologischen, chemischen und physikalischen Verunreinigungen*¹ kommt.

Danach entscheidet man, welche **kritischen Kontrollpunkte** notiert werden. Diese Kontrollpunkte werden **CCP** genannt. Dabei werden Überlegungen durchgeführt, z. B. ob bereits der Rohstoff eine *Gefährdung* ist oder ein *Prozess-Teilbereich* für *unsicher* gehalten wird. Ab hier müssen diese Punkte „gelenkt“ werden (das bedeutet *beeinflusst* werden), damit das *Gesundheitsrisiko geringer* wird.

Grenzwerte werden nun definiert und *Maßnahmen festgelegt*. So könnte z. B. die Lagertemperatur das Risiko reduzieren, diese wird notiert und kontrolliert.

Die geplanten Maßnahmen und CCP-Punkte müssen nun regelmäßig **überwacht** werden. Dazu müssen die *Mitarbeitenden* sich an die *Vorgaben halten* und *dokumentieren*, wann und wie sie *kontrolliert* haben.

Danach kann über **Korrekturmaßnahmen** nachgedacht werden, z. B. wird die Lagertemperatur herabgesetzt. Bevor dokumentiert wird, muss überlegt werden, wie die Fehler schnell *korrigiert* werden können, um jedes Risiko weiter zu *reduzieren*. **Nachprüfungen und Überprüfungen** des Systems sind wichtige Entwicklungspunkte im Betrieb.

Die **Dokumentation** läuft über *Pläne oder Checklisten*, damit bei Kontrollen der sachgemäße Ablauf des HACCP-Systems bei einer Lebensmittelüberwachung nachgewiesen werden kann.

¹ Physikalische Verunreinigungen können Glassplitter sein/
chemische Verunreinigung kann durch Reinigungsmittel kommen/

Randspalte