



LF03
LS03



Die NASA muss alle Fehler ausschließen

Das Hygienekonzept HACCP wurde von der NASA entwickelt, um alle Gefahrenquellen in der Lebensmittelproduktion zu reduzieren. Das Ziel war, die Gesundheit der Weltraumreisenden zu erhalten.

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

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“.

Das System wurde weltweit in der Lebensmittelproduktion übernommen, damit schnell Risiken erkannt und reduziert werden können.

Sieben Stufen sollen dabei durchlaufen werden. Zuerst wird eine Gefahrenanalyse (HA) durchgeführt. Hier ist wichtig, dass alle Vorgänge (z. B. die Rezeptschritte) aufgelistet werden und bewertet werden. Dabei wird geschaut, wie Prozesse hygienisch ablaufen können, ohne dass es zu biologischen, chemischen und physikalischen Verunreinigungen kommt. Danach entscheidet man, welche kritischen Kontrollpunkte notiert werden. Diese Kontrollpunkte werden CCP genannt. Dabei werden Überlegungen durchgeführt, wie z. B. ob bereits der Rohstoff schon 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, eventuell 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.

Kontrollen laufen über Pläne oder Checklisten ab. 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, damit bei Kontrollen der sachgemäße Ablauf des HACCP-Systems nachgewiesen werden kann.

Das HACCP-Konzept kann nicht nur in der Zubereitung von Speisen angewandt werden, sondern auch bei Transport, Lagerung und Verkauf oder für die Behandlung von Lebensmitteln. Auch für Reinigungsabläufe oder die Wäschepflege eignet sich das HACCP-Konzept.

Randspalte