

Risiko orientierte Kontrolle der Implementierung der HACCP-Grundsätze

Unter Bezugnahme auf den **Leitfaden der GD SANCO für die Umsetzung von HACCP-gestützten Verfahren und zur Erleichterung der Umsetzung der HACCP-Grundsätze in bestimmten Lebensmittelbetrieben vom 16. November 2005** wird eine abgestufte Einteilung vorgenommen, die sich an den betrieblichen Prozessen und den davon abgeleiteten Risiken orientiert. Damit soll ein Beitrag zur *praxisorientierten* Erfassung und Bewertung der betrieblichen Eigenkontrollsysteme durch die zuständigen Lebensmittelüberwachungsbehörden im Zusammenhang mit der Anwendung des von der Länderarbeitsgemeinschaft gesundheitlicher Verbraucherschutz (LAGV) erarbeiteten Modells zur Risikobeurteilung bei der Überwachung von Lebensmittelbetrieben geleistet werden.

Es läßt sich eine vierstufige Gliederung in verschiedene Betriebstypen hinsichtlich der Anwendung von Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 ableiten. In der nachfolgenden Tabelle ist darauf basierend ein Vorschlag für die Risikoabstufung der Betriebe auf der Grundlage der betrieblichen Prozesse dargestellt.

Aus der Zuordnung eines Betriebes zu einer dieser Stufen ergeben sich die in der Spalte 5 und 6 empfohlenen Maßnahmen zur rechtskonformen Erfüllung des Artikels 5. Insbesondere die als Beispiele aufgeführten Betriebe der Stufen 1 und 2 sind zahlenmäßig am häufigsten vertreten und stellen auch den Großteil am Überwachungsumfang dar.

Betriebe der Stufe 1: **Betriebe mit einem sehr geringen betrieblichen Risiko**

Der *Stufe 1* der vorgeschlagenen Einteilung sind die Betriebe zuzuordnen, in denen **keine Be- und Verarbeitungsschritte** erfolgen, die zu einer wesentlichen Veränderung des ursprünglichen Erzeugnisses führen. Hierzu gehören auch solche Zubereitungsschritte, die über einfache Tätigkeiten wie Aufschneiden oder Mischen nicht hinausgehen. Es besteht insofern keine Gefahr der Einflußnahme auf Eigenschaften wie Haltbarkeit oder mikrobiologischen Status.

Für diese Betriebe bietet im Allgemeinen die Einhaltung der Guten Hygienepraxis eine ausreichende Sicherheit zur Beherrschung des betrieblichen Risikos. Aus diesem Grunde kann hier auf die formale Durchführung einer Gefahrenanalyse verzichtet werden. Um einen Begriff zu benutzen, der nicht selten in der Überwachungspraxis Verwendung findet, könnte man sie auch als „Basishygienebetriebe“ bezeichnen. Dabei ist prinzipiell nicht die Größe des Betriebes, gemessen z.B. am Warenumsatz oder nach der Anzahl der Beschäftigten entscheidend, sondern es spielen Kriterien wie die Art der Produkte, das Handling der Lebensmittel - also das „Prozeßrisiko“ - sowie die Vermarktungsstufe mit der direkten Abgabe an den Verbraucher eine Rolle.

Zu diesen Betrieben mit sehr geringem Risiko, können und sollten laut EU-Leitlinie auch die sogenannten Kleinbetriebe („small food businesses“) gezählt werden. In der Tabelle sind beispielhaft genannt: Betriebe zur ausschließlichen Abgabe an den Verbraucher und als Spezialfälle für die besagten Kleinbetriebe: Marktstände und mobile Verkaufseinrichtungen, kleine Lebensmittelgeschäfte für Obst /Gemüse, aber auch Orte des Getränkeverkaufs wie Bars, Coffee shops etc.. Im weiteren Sinne gehören hierzu auch der Transport und die Lagerung verpackter, haltbarer Lebensmittel.

Weitere Nachweise über die Einrichtung von Verfahren nach Artikel 5 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 sind in diesen Betrieben nicht erforderlich bzw. nicht möglich. Die im Rahmen der Umsetzung der GHP erforderlichen Eigenkontrollen und Dokumentationen können auf das unbedingt erforderliche Mindestmaß wie z.B. Wareneingangskontrolle,

Einhaltung der Kühlkette oder durchgeführte Personalschulungen beschränkt werden. Darüber hinaus ist diesen Betrieben grundsätzlich auch die Verwendung von branchenspezifischen Leitfäden zur Lebensmittelhygiene zu empfehlen.

**Betriebe der Stufe 2:
Betriebe mit einem eher geringen betrieblichen Risiko**

Der *Stufe 2* der vorgeschlagenen Einteilung sind die Betriebe zuzuordnen, in denen **lediglich einfache berufsspezifische Routinetätigkeiten** mit einem eher niedrigen betrieblichen Risiko durchgeführt werden.

In der Tabelle sind beispielhaft genannt: Restaurants, Einrichtungen zur Verpflegung an Bord von Bahn, Schiff, Flugzeug, handwerkliche Bäckereien und Konditoreien und entsprechend in der Fleischbranche der Einzelhandel mit Fleischtheke, die Fleischerei mit klassischem Sortiment sowie der handwerkliche Schlachtbetrieb. Für Catering-Betriebe ist im Einzelfall zu prüfen, ob die Eingruppierung hier erfolgen kann. So gehören hier in der Regel auch Kindertagesstätten, Gastgewerbe u.a. dazu. Dies gilt jedoch nicht für Großversorger, die andere Einrichtungen beliefern.

Bei diesen Betrieben kann auf die Einrichtung eines individuellen betriebsspezifischen HACCP-Konzeptes durch den Nachweis der Anwendung einer branchenspezifischen GHP-Leitlinie verzichtet werden. Darüber hinaus kann es im Einzelfall erforderlich werden, für individuelle Prozesse entsprechende Ergänzungen nachzuweisen, insbesondere dann, wenn die Leitlinie bestimmte Verfahren nicht erfasst.

Die GHP-Leitlinien sind üblicherweise eine Kombination aus branchenspezifischer Anleitung zur Umsetzung der „Basishygiene“ sowie weiterführenden spezifischen Hygienemaßnahmen und vereinfachten Elementen des HACCP-Konzeptes. Darin finden sich allgemeine Überlegungen zur Gefahrenanalyse und standardisierte CCP's für die üblichen Zubereitungs-, Herstellungs- oder Verarbeitungsverfahren von Lebensmitteln. Beispielhaft seien hier definierte Angaben zur Kerntemperatur beim Garen oder die Festlegung von Mindesttemperaturen und maximalen Heißhaltezeiten von Speisen in der Heißabgabe in der Gastronomie genannt. Das Gleiche gilt auch für die Dokumentation der Grundtechnologien in handwerklich strukturierten Fleischereien.

Gegenüber der amtlichen Überwachung muß der Lebensmittelunternehmer dann den Nachweis erbringen, dass er in der Lage ist, das „vorgefertigte System“, das ihm die Leitlinie vorgibt, auf die spezielle Situation seines Betriebes anzuwenden.

**Betriebe der Stufe 3:
Betriebe mit einem eher hohen betrieblichen Risiko**

Stufe 3 der vorgeschlagenen Einteilung weist die Betriebe aus, in denen **vergleichbare Be- und Verarbeitungs-Prozessketten innerhalb einer Branche** mit einem eher hohen betrieblichen Risiko durchgeführt werden.

Beispielhaft werden genannt: Betriebe mit standardisierbaren Herstellungsprozessen, wie z. B. Konservenhersteller oder Hersteller pasteurisierter flüssiger Produkte, aber auch Betriebe, welche die üblichen Verfahren zur Verarbeitung von Fisch oder Milch (Molkereien) anwenden und Betriebe, die Lebensmittel tiefgefrieren. Nach dem Leitliniendokument der Kommission sind hierunter auch Zentral- und Großküchen sowie große Cateringbetriebe einzuordnen. Bei Catering-Betrieben wird im Einzelfall zu prüfen sein, ob sie an dieser Stelle geführt werden können. Schlachtbetriebe mit industrieller Bandschlachtung werden nach dem Leitfadendokument ebenfalls hier aufgeführt, obwohl im Betriebsablauf kein CCP vorhanden ist.

In diesen Betrieben kann auf die Einrichtung eines individuellen betriebsspezifischen HACCP-Konzeptes durch den Nachweis der Anwendung einer Leitlinie auf der Grundlage eines branchenspezifischen HACCP-Konzeptes verzichtet werden. Darüber hinaus kann es wie bei den Betrieben der Stufe 2 im Einzelfall erforderlich werden, für individuelle Prozesse entsprechende Ergänzungen nachzuweisen, insbesondere dann, wenn die Leitlinie bestimmte Verfahren nicht erfasst.

Im übrigen gelten sinngemäß die Ausführungen zu den Betrieben der Stufe 2. Die Grundlage ist in diesem Fall die Einhaltung der Anforderungen einer entsprechenden Leitlinie auf der Basis eines standardisierten HACCP-Konzeptes.

**Betriebe der Stufe 4:
Betriebe mit einem hohen betrieblichen Risiko**

Der *Stufe 4* der vorgeschlagenen Einteilung sind die Betriebe zuzuordnen, in denen **individuelle Be- und Verarbeitungsprozesse** mit einem hohen betrieblichen Risiko durchgeführt werden.

In der Tabelle sind beispielhaft genannt: alle sonstigen Betriebe, die LM herstellen, bearbeiten oder verarbeiten bzw. zubereiten und nicht in die Stufen 1 – 3 fallen, wie z.B. bestimmte Fleisch verarbeitende Betriebe, auch Fleischzerlegungsbetriebe, bestimmte Fisch verarbeitende Betriebe und bestimmte pflanzliche Lebensmittel verarbeitende Betriebe.

Bei diesen Betrieben ist letztendlich der Nachweis der Einhaltung der Anforderungen an ein vollständiges individuelles betriebsspezifisches HACCP-Konzept - bezogen auf jede gefahrene Prozeßlinie - erforderlich. Von Seiten der amtlichen Überwachung werden damit alle 7 Stufen des klassischen HACCP-Konzeptes erwartet.

Risiko- stufe	Risikoeinteilung der Betriebe nach Grad der Be- und Verarbeitung	Hinweis auf Guidance document	Beispiele für Lebensmittelbetriebe	Nachweise über die Einrichtung von Verfahren hinsichtlich der Umsetzung des Artikels 5 der VO (EG) 852/2004	Mindestanforderungen an die Dokumentation(*):
1 (sehr gering)	keine Be- und Verarbeitungsprozesse	Anhang II , Definition unter 6.1	Ausschließlich Abgabe an den Verbraucher im allgemeinen auch: - Marktstände / mobile Verkaufseinrichtungen, - Kleine Lebensmittelgeschäfte (Obst /Gemüse), - Getränkeverkauf (Bars, Coffee shops, etc.), Transport und Lagerung verpackter, haltbarer Lebensmittel	keine (Einhaltung der Anforderungen der allgemeinen Guten Hygiene Praxis [„Basishygiene“] ausreichend)	keine (Nachweise zur Einhaltung der GHP[***] soweit branchenspezifische Leitlinien den Lebensmittelunternehmer dazu verpflichten)
2 (eher gering)	einfache berufsspezifische Routinetätigkeiten	Anhang II Definition unter 7. – 7.3	- Restaurants - Einrichtungen zur Verpflegung an Bord von Bahn, Schiff, Flugzeug - Catering - handwerkliche Bäckereien , Konditoreien - Einzelhandel mit Umgang mit leicht verderblichen Lebensmitteln tierischen Ursprungs (ggf. auch mobile Verkaufseinrichtungen) - Fleischereien mit klass. Sortiment - handwerklicher Schlachtbetrieb	Einhaltung der Anforderungen der branchenspezifischen Guten Hygiene-Praxis mit HACCP-basierten Elementen soweit erforderlich („Basishygiene-plus“)	1. Beschreibung und schematische Darstellung des <i>betriebsspezifischen Tätigkeitsprofils mit Gefahrenanalyse</i> 2. Nachweis der <i>betrieblichen Umsetzung branchenspezifischer GHP-Leitlinien mit HACCP-basierten Elementen</i> , soweit erforderlich. Individuelle Verfahren sind individuell zu dokumentieren, bei Sichtkontrollen Möglichkeit der Aufzeichnung nur bei Abweichung (Checkliste, Tagebuch)
3 (eher hoch)	vergleichbare Be- und Verarbeitungs-Prozessketten innerhalb einer Branche	Anhang II Definition unter 7.4	- Betriebe, die mit Fischereierzeugnissen umgehen, - Milch verarbeitende Betriebe (auch Molkereien), - Betriebe mit standardisierten Herstellungsprozessen, z. B. Konservenhersteller oder - Pasteurisierung flüssiger Produkte - Tiefgefrieren von Lebensmitteln - Zentral-/ Großküchen - Schlachtbetriebe mit Bandschlachtung(**)	Einhaltung der Anforderungen an branchenspezifische HACCP-Verfahren bezogen auf die im Betrieb angewandten standardisierten Technologien	1. Beschreibung und schematische Darstellung des <i>betriebsspezifischen Tätigkeitsprofils mit Gefahrenanalyse</i> 2. Nachweis der betrieblichen Umsetzung der branchenspezifischen HACCP-Leitlinien, einschließlich GHP. Individuelle Verfahren sind individuell zu dokumentieren
4 (hoch)	individuelle Be- und Verarbeitungsprozesse	Anhang I	Sonstige Betriebe, die LM herstellen, bearbeiten oder verarbeiten bzw. zubereiten und nicht in die Stufen 1 – 3 fallen, z.B. 1. best. Fleisch verarbeitende Betriebe, auch Fleischzerlegung 2. best. Fisch verarbeitende Betriebe 3. best. pflanzliche LM verarbeitende Betriebe etc.	Einhaltung der Anforderungen an ein vollständiges betriebsspezifisches HACCP-Konzept - bezogen auf jede gefahrene Prozesslinie.	1. Beschreibung und schematische Darstellung des <i>betriebsspezifischen Tätigkeitsprofils mit Gefahrenanalyse</i> 2. Nachweis der betrieblichen Umsetzung der Anforderungen des betriebsspezifischen HACCP-Konzeptes

* bezieht sich auf die Dokumentation hinsichtlich Artikel 5 der VO (EG) 852/2004 (HACCP), andere Dokumentationsanforderungen z.B. zur Rückverfolgbarkeit werden nicht betrachtet

** Nach Guidance document hier aufgeführt, obwohl ohne klassischen CCP

*** GHP (Gute Hygiene Praxis)