

Allgemein:

Begriff: HACCP steht für Hazard Analysis and Critical Control Point. Dies bedeutet übersetzt: "Risikoanalyse und Kritischer Kontrollpunkt".

Entwicklung: Das HACCP-System wurde in den sechziger Jahren in Amerika begonnen zu entwickeln, um sichere Lebensmittel für das Raumfahrtprogramm herzustellen. Im Jahr 1973 wurde das HACCP-Konzept erstmals gesetzlich verankert. Im weiteren Verlauf wurde das Konzept von der WHO (Weltgesundheitsorganisation) empfohlen und daraufhin von großen Lebensmittelproduzenten in der Lebensmittelverarbeitung eingeführt.

1993 erließ der Rat der EU die sogenannte HACCP Richtlinie über Lebensmittelhygiene und damit wurde die Einführung von Hygienegrundsätzen in Anlehnung an HACCP für den gesamten europäischen Markt verpflichtend.

Grundprinzipien: HACCP besteht im wesentlichen aus sieben Prinzipien:

1. Durchführen einer Gefahrenanalyse
2. Bestimmung von kritischen Kontrollpunkten
3. Festlegung von Grenzwerten
4. Festlegung eines Systems zur Überwachung von kritischen Kontrollpunkten
5. Festlegung von Korrekturmaßnahmen, die vorzunehmen sind, wenn die Überwachung anzeigt, dass an einem kritischen Kontrollpunkt Abweichungen auftreten
6. Festlegen von Verifizierungsverfahren, die bestätigen, dass das HACCP-System wirksam ist
7. Einführung einer Dokumentation, die alle Vorgänge und Aufzeichnungen berücksichtigt und die den Prinzipien und deren Anwendung entspricht

Erläuterungen zu den Grundprinzipien: Ausgangspunkt für ein betriebsspezifisches HACCP-Konzept ist die Forderung, in der Lebensmittelverarbeitung und Zubereitung gesundheitliche Risiken für den Konsumenten auszuschließen. Um geeignete Maßnahmen wie Kühlung, Verhinderung des Einschleppens von Bakterien etc., zu finden, benötigt man eine Analyse der möglichen Gefahrenquellen. Damit kann man entsprechende Maßnahmen zur Beherrschung der Gefahren ausfindig machen. Entscheidend ist nun, daß ein Unternehmen die auszuwählenden Maßnahmen nicht dem freien Ermessen der Belegschaft überlassen darf, sondern daß diese Maßnahmen festzulegen sind und deren Einhaltung in geeigneter Form auch nachweislich überwacht werden muß.

Jedes lebensmittelverarbeitende Unternehmen muss sicherstellen, daß die getroffenen Festlegungen eingehalten werden. Dazu bedarf es einer angemessenen Beschreibung der Festlegungen, zum Beispiel in Form von Arbeitsanweisungen und in weiterer Folge auch Aufzeichnungen, zumindest punktueller Art, dass diese Anweisungen auch verwirklicht wurden.

Fehlen solche Anweisungen und Aufzeichnungen, so wird ein Unternehmen im Falle von Überprüfungen durch die Behörde oder im Falle von aufgetretenen gesundheitlichen Schäden in Beweisnotstand kommen.

HACCP Funktion bei LAE:

Alle LAE Kühlstellenregler sind mit der HACCP Funktion ausgestattet. Sie sind mit einem System für die permanente Speicherung der während des Betriebs aufgezeichneten Mindest- und Höchsttemperaturen ausgerüstet. Dieses System ist unabdingbar bei der Erfüllung der HACCP Richtlinien für die korrekte Konservierung der Nahrungsmittel. Die Messung der Temperatur erfolgt mittels Fühler T1 (Raumtemperaturfühler); dieser muss also so positioniert werden, dass er die Temperatur des konservierten Produktes jederzeit gut erfassen kann. Die Speicherung unterliegt jedoch einigen einfachen Regeln, nach welchen die erfassten Informationen gefiltert und ausgelegt werden. Die Aufzeichnung wird unterbrochen, sobald sich die Kühlanlage in Standby oder in der Abtauung befindet. Während des Normalbetriebs (Wärmeregulung) wird die Aufzeichnung durch den Parameter TLD (Verzögerung Speicherung min bzw. max. Temperatur im Bereich von 1...30min) verlangsamt. Dieser Parameter legt die Zeit fest, für welche die erfasste Temperatur über dem Istwert bleiben muss, bevor sie gespeichert wird. Auf diese Weise werden zumindest jene Aufzeichnungen vermieden, welche nicht der effektiven Temperatur des Produktes entsprechen, z.B. wegen einer offen stehenden Tür, nach einer Abtauung oder anderen zeitweiligen kurzen Schwankungen. Es wird also empfohlen, die Zeit TLD angemessen lang einzustellen, z.B. 5-15 Minuten, das Produkt in die Kühlanlage zu legen, die alten Werte zurückzusetzen und dann einen Speicherzyklus zu beginnen. Im Menü Info können Sie für diesen Fall die min. und max. aufgezeichneten Temperaturen (THI und TLO) zurückgesetzt werden, indem während der Anzeige des Wertes gleichzeitig die Tasten SET + I/O gedrückt werden. Anschließend genügt es, in regelmäßigen Abständen im Menü INFO die minimalen und maximalen Aufzeichnungstemperaturen zu überprüfen, um zu wissen, ob das Produkt innerhalb der eingestellten Grenzwerte korrekt aufbewahrt wurde.