

Anhang A HACCP-Konzept „Musterbetrieb“

A.1 Das Unternehmen, sein Ziel und seine Leistungen

A.1.1 Das Unternehmen – Beispiel

Das Restaurant „Unser Restaurant“ wurde vom Küchenmeister Herrmann Blume 1975 gebaut. Zurzeit führen wir, seine Kinder Paul und Sabine Blume, das Unternehmen. Wir haben den Betrieb 1998 übernommen. Aufgrund der guten Zuwachsraten wurde der Stammbetrieb zu klein. Der notwendige Neubau wurde im August 2001 bezogen. Dieser Neubau umfasst jetzt neben dem traditionellen Restaurant auch ein Cateringunternehmen sowie Partyservice mit Zeltverleih und Veranstaltungsservice mit Kapazitäten bis zu 1.000 Gästen.

A.1.2 Unternehmensziel

Das Ziel unserer Tätigkeit ist die Sicherung und Weiterentwicklung unseres Unternehmens auf lange Sicht durch stetiges qualitatives und quantitatives Wachstum; dies geschieht im Interesse unserer Kunden und Gäste, unserer Mitarbeiter und Lieferanten.

A.1.3 Leistungen

Wir produzieren jederzeit garantierte Qualität. Moderne Produktionsstätten sowie Kühleinrichtungen und Auslieferungsfahrzeuge sind selbstverständlich. Die gesetzlichen Mindestanforderungen werden als Standard vorausgesetzt und vielfach übertroffen.

Der hauseigene Fuhrpark sichert eine ständige Lieferbereitschaft. Die Fahrzeuge entsprechen jederzeit den gesetzlichen Mindestansprüchen.

A.1.4 Erfolgsfaktoren

Die Ergebnisse unseres Erfolges sind geprägt durch

- hohe Eigenleistung
- die motivierten, kreativen und initiativen Mitarbeiter
- das ständige Streben nach höchster Kompetenz in unseren Tätigkeitsgebieten, die zu einem hohen Qualitätsstandard unseres Betriebes führt
- ständiges Schulen unserer Mitarbeiter
- das marktgerechte Preis-Leistungs-Verhältnis
- das partnerschaftliche, auf Dauer ausgerichtete Verhältnis mit unseren Gästen und Kunden, welches das Eingehen auf spezifische Bedürfnisse ermöglicht
- die konsequente Beachtung ökologischer Gesichtspunkte und der Lebensmittelhygiene-Verordnung mit dem Qualitätssicherungssystem HACCP.

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

A.2 Projektplan zur Implementierung von HACCP

Firma:		
Betriebsort:		
Produkte:		
Datum:		Revision:
HACCP-Koordinator:		
HACCP-Team-Mitglieder:		

Tätigkeit	Verantwortung	Beginn	Datum der Tätigkeiten			Ende
			Fortschrittsbericht			
			1	2	3	
1. Entwicklung von HACCP-Leitsätzen, Zielen; Implementierungsplan						
2. Ernennung eines HACCP-Team-Koordinators und der Teammitglieder						
3. Modell eines HACCP-Plans für ein wichtiges Produkt						
4. Testlauf des HACCP-Systems mit einem Produkt						
5. Durchführung der Ergebnisse des Testlaufs und der notwendigen Veränderungen						
6. Schulungen für alle Mitarbeiter						
7. Implementierung des HACCP-Systems für alle Produktionsstufen						
8. HACCP-Verifikation für alle Produktionsstufen						
9. Anpassung und Überprüfung des HACCP-Plans und HACCP-Systems						

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

A.3 HACCP-Firmenleitsatz

HACCP-Leitsatz: Der Verzehr unserer Firmen- und Handelsprodukte soll sicher sein.

HACCP-Ziel: Die Firma „Musterbetrieb“ wird ein HACCP-Programm zur Produktsicherheit planen und einführen. Das HACCP-System wird am (Datum) einsatzfähig sein.

A.4 HACCP-Verantwortlichkeiten

Die verantwortlichen Personen müssen festgelegt werden. Die Verantwortungen werden beschrieben. Die Inhalte werden den Arbeitsverträgen beigelegt.

HACCP-Tätigkeit	Firmenleitung	Mitarbeiter HACCP-Entwicklung	Qualitätssicherung
Firmenleitsätze	XX		
Ziele	XX	X	X
Entwicklungsverfahren	X	XX	XX
Genehmigungsverfahren	XX	X	X
Implementierung	X	XX	X
Betrieb		X	XX
Überprüfung		XX	X
Verifikation	XX	X	X
XX = primäre Verantwortlichkeit; X = gemeinsame Verantwortlichkeit			

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

A.5 Verantwortliche Vertreter

Name: *Max Mustermann*

Verantwortlich für: Küche, Lager, Verwaltung
.....
.....

Name: *Maria Musterfrau*

Verantwortlich für: Restaurant, Service
.....
.....

Name:
Verantwortlich für:
.....
.....

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

A.6 Begriffsbestimmungen gemäß DIN 10503 Lebensmittelhygiene – Begriffe

Zu beziehen von:

Beuth Verlag GmbH
Burggrafenstraße 6
10787 Berlin

Telefon: 030 2601-0
Telefax: 030 2601-1260

E-Mail: kundenservice@beuth.de
Internet: www.beuth.de

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

A.7 Modell eines HACCP-Plans für ein wichtiges Produkt

Beispiel: Rezeptur Eierstich

Bestandteile	Zeit	Mögliche CCPs

Stufen	Gefährdung	Überwachung	Korrekturmaßnahme
Personal			
Rohware			
Eierwaschen			
Einschlag			
Abfüllen			
Durcherhitzen			

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

A.8 Projektplan zur Implementierung von HACCP

Testlauf des HACCP-Systems mit einem Produkt durchführen

Rinderkraftbrühe mit Hackfleischklößchen und Eierstich

Rezeptur Eierstich

Bestandteile/Zubereitung	Zeit	Mögliche CCPs
Milch aufkochen	10:38	CCP1
Eier mit Eigelb und Gewürzen verrühren	10:42	
Eimasse in Gefäß füllen	10:45	
Eimasse im Kombidämpfer bei 100 °C zum Stocken bringen	11:00	CCP1
Eierstich bereitstellen		CCP2

Stufen	Gefährdung	Überwachung	Korrekturmaßnahmen
Personal	Personalhygiene, Krankheiten und ansteckende Krankheiten	Tägliche Kontrolle AUB	Anweisung zur Durchführung der Gefahrenbeherrschung; Arbeitsausschluss
Rohware Ei	Schalenschäden, Verschmutzung, Keimpenetration durch die Schale, Vermehrung von Keimen im Inneren der Schale	Lückenlose Kontrolle der Kennzeichnung, laufende Kontrolle über Lieferer, Lagerung, Menge der Eier, stichprobenweise Kontrolle der Ei-Beschaffenheit	Möglichst kühle, nur wenige Tage währende Lagerung (keine zu umfangreiche Lagerung); mangelhafte Kennzeichnung reklamieren
Einschlag	Hohe mikrobielle Belastung des Produkts	Laufend visuelle Kontrolle der Sauberkeit des Geschirrs	Schalen in Eimasse beseitigen; verdorbene Ei-Inhalte vernichten
Abfüllen	Rekontamination	Kontinuierliche Kontrolle der Sauberkeit des Geschirrs	Reinigung
Durcherhitzen	Unzureichende Reduzierung der Keimzahl	Prüfung der Funktionsfähigkeit des Garautomats, insbesondere der Temperaturüberwachung und Temperaturzeiteinstellung vor Arbeitsbeginn	Korrekte Einstellung des Erhitzungsregimes; Sperrung des Gerätes, ggf. reparieren, reinigen

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

A.9 Schulungen und Belehrungen für alle Mitarbeiter

SCHULUNG

Schulungen gemäß VO (EG) 852/2004, Anhang II, Kapitel XII

Lebensmittelunternehmer haben zu gewährleisten, dass

1. Betriebsangestellte, die mit Lebensmitteln umgehen, entsprechend ihrer Tätigkeit überwacht und in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und/oder geschult werden;
2. die Personen, die für die Entwicklung und Anwendung des Verfahrens nach Artikel 5 Absatz 1 der vorliegenden Verordnung oder für die Umsetzung einschlägiger Leitfäden zuständig sind, in allen Fragen der Anwendung der HACCP-Grundsätze angemessen geschult werden und
3. alle Anforderungen der einzelstaatlichen Rechtsvorschriften über Schulungsprogramme für die Beschäftigten bestimmter Lebensmittelsektoren eingehalten werden.

SCHULUNG

LMHV § 4

(1) Leicht verderbliche Lebensmittel dürfen nur von Personen hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, die auf Grund einer Schulung nach Anhang II Kapitel XII Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über ihrer jeweiligen Tätigkeit entsprechende Fachkenntnisse auf den in Anlage 1 genannten Sachgebieten verfügen. Die Fachkenntnisse nach Satz 1 sind auf Verlangen der zuständigen Behörde nachzuweisen. Satz 1 gilt nicht, soweit ausschließlich verpackte Lebensmittel gewogen, gemessen, gestempelt, bedruckt oder in den Verkehr gebracht werden. Satz 1 gilt nicht für die Primärproduktion und die Abgabe kleiner Mengen von Primärerzeugnissen nach § 5.

(2) Bei Personen, die eine wissenschaftliche Ausbildung oder eine Berufsausbildung abgeschlossen haben, in der Kenntnisse und Fertigkeiten auf dem Gebiet des Verkehrs mit Lebensmitteln einschließlich der Lebensmittelhygiene vermittelt werden, wird vermutet, dass sie für eine der jeweiligen Ausbildung entsprechende Tätigkeit

1. nach Anhang II Kapitel XII Nummer 1 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 in Fragen der Lebensmittelhygiene geschult sind und
2. über nach Absatz 1 erforderliche Fachkenntnisse verfügen.
 1. Eigenschaften und Zusammensetzung des jeweiligen Lebensmittels
 2. Hygienische Anforderungen an die Herstellung und Verarbeitung des jeweiligen Lebensmittels
 3. Lebensmittelrecht
 4. Warenkontrolle, Haltbarkeitsprüfung und Kennzeichnung
 5. Betriebliche Eigenkontrollen und Rückverfolgbarkeit
 6. Havarieplan, Krisenmanagement
 7. Hygienische Behandlung des jeweiligen Lebensmittels
 8. Anforderungen an Kühlung und Lagerung des jeweiligen Lebensmittels
 9. Vermeidung einer nachteiligen Beeinflussung des jeweiligen Lebensmittels beim Umgang mit Lebensmittelabfällen, ungenießbaren Nebenerzeugnissen und anderen Abfällen
 10. Reinigung und Desinfektion

BELEHRUNGEN

Erstbelehrung gemäß § 43 IfSG

Folgebelehrung gemäß § 43 IfSG

Fachliche Weiterbildungen

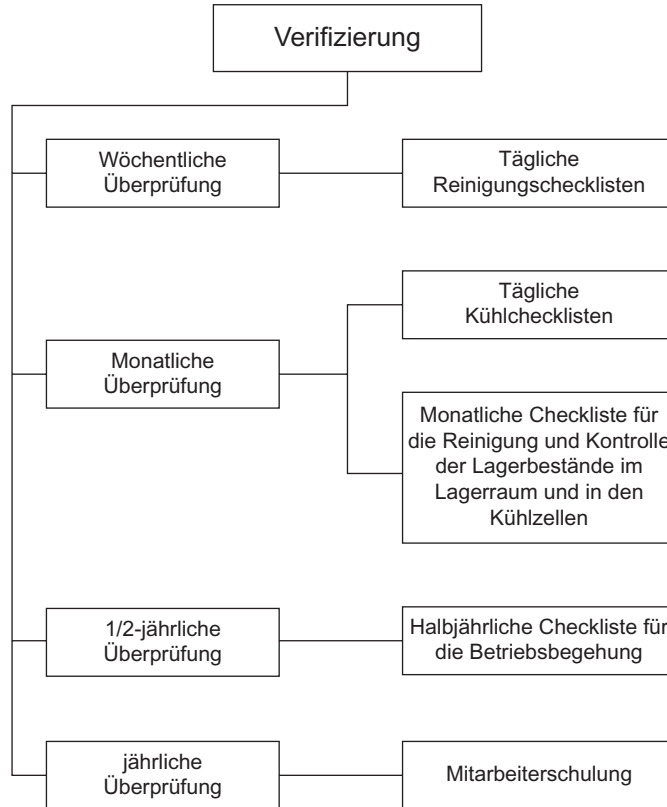
Mitarbeiter werden gemäß ihrer Stellung im Betrieb und ihrem Verantwortungsbereich kontinuierlich weitergebildet.

Schulungen und Belehrungen werden nach DIN 10514 durchgeführt.

A.10 Implementierung des HACCP-Systems für jeden Produktionsprozess

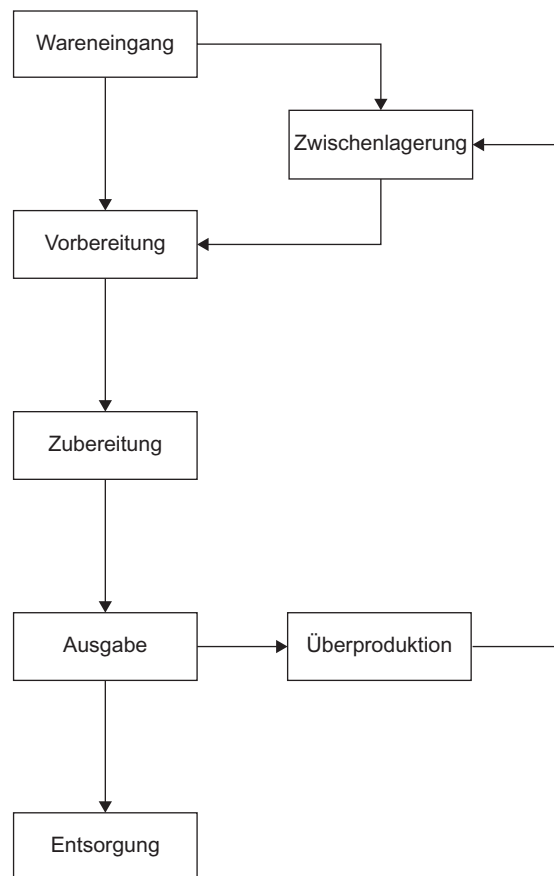
Fließdiagramme von Produktionsprozessen

Verifizierung



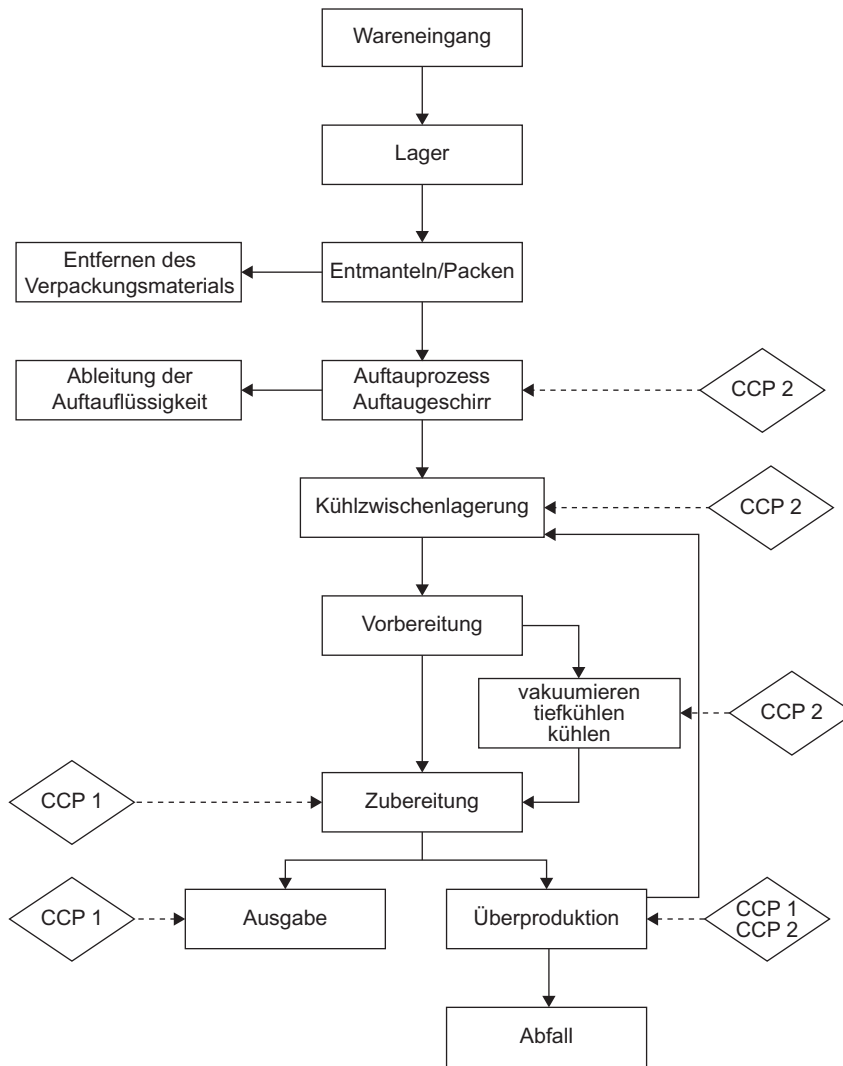
Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

Ablaufplan



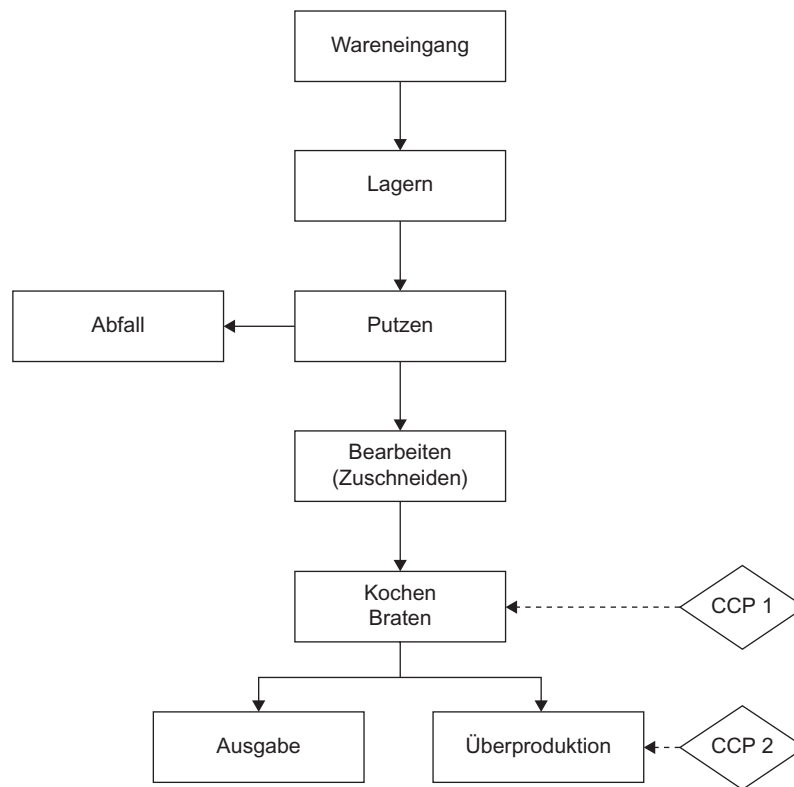
Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

TK-Ware Fisch/Fleisch



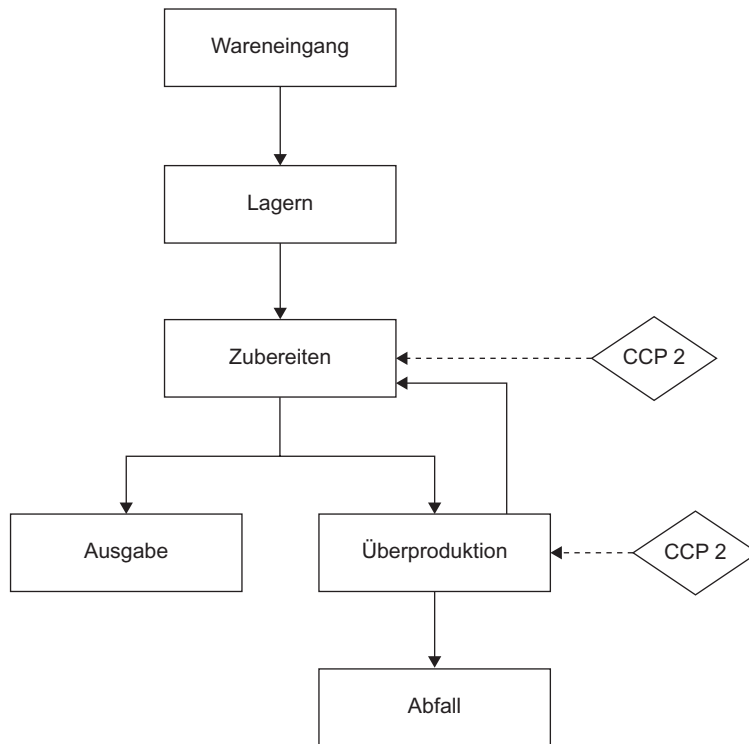
Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

Frischgemüse



Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

Eier



Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum:

A.11 HACCP-Grundsätze

VO (EU) 852/2004 Artikel 5

Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte

- (1) Die Lebensmittelunternehmer haben ein oder mehrere ständige Verfahren, die auf den HACCP-Grundsätzen beruhen, einzurichten, durchzuführen und aufrechtzuerhalten.
- (2) Die in Absatz 1 genannten HACCP-Grundsätze sind die Folgenden:
- a) Ermittlung von Gefahren, die vermieden, ausgeschaltet oder auf ein akzeptables Maß reduziert werden müssen,
 - b) Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte, auf der (den) Prozessstufe(n), auf der (denen) eine Kontrolle notwendig ist, um eine Gefahr zu vermeiden, auszuschalten oder auf ein akzeptables Maß zu reduzieren,
 - c) Festlegung von Grenzwerten für diese kritischen Kontrollpunkte, anhand deren im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird,
 - d) Festlegung und Durchführung effizienter Verfahren zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte,
 - e) Festlegung von Korrekturmaßnahmen für den Fall, dass die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt nicht unter Kontrolle ist,
 - f) Festlegung von regelmäßig durchgeführten Verifizierungsverfahren, um festzustellen, ob den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis e entsprochen wird,
 - g) Erstellung von Dokumenten und Aufzeichnungen, die der Art und Größe des Lebensmittelunternehmens angemessen sind, um nachweisen zu können, dass den Vorschriften gemäß den Buchstaben a bis f entsprochen wird.

Wenn Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder in den Produktionsstufen vorgenommen werden, so überprüft der Lebensmittelunternehmer das Verfahren und passt es in der erforderlichen Weise an.

Geändert:	Geprüft:	Freigegeben:
Datum:	Datum:	Datum: