

Herstellungsprozess

Der Herstellungsprozess von Lebensmitteln und Speisen zum menschlichen Verzehr bedarf besonderer Anforderungen und ist eng verknüpft mit dem Hygienekonzept. Dort wird der Herstellungsprozess nach kritischen Punkten untersucht und Vorbeuge- und Korrekturmaßnahmen zum Risikomanagement werden definiert (s. Merkblatt HACCP).



Quelle: Pixabay

Es bestehen einige **Grundregeln** für den Herstellungsprozess, die für qualitativ hochwertige und sichere Lebensmittel unverzichtbar sind:

1. Der Rohstoff- und Produktfluss ist kreuzungsfrei. Unreine Arbeiten werden räumlich bzw. zeitlich getrennt von reinen Arbeiten durchgeführt.
2. Es werden nur einwandfreie Rohstoffe und Zutaten verwendet.
3. Allergene sind getrennt zu lagern und bei der Verarbeitung ist auf Kreuzkontaminationen mit allergenfreien Zutaten oder Produkten zu achten.
4. Bei besonders leicht verderblichen Lebensmitteln werden rohe und bereits verarbeitete bzw. erhitzte Lebensmittel getrennt gelagert.
5. Kühlpflichtige Lebensmittel sind immer gekühlt aufzubewahren und zügig zu verarbeiten. Nur bedarfsgerechte Mengen werden für die Verarbeitung aus der Kühlung entnommen und ggf. zwischendurch gekühlt.
6. Erhitzungsprozesse sind immer bei ausreichender Temperatur und Zeit durchzuführen.
7. Arbeitsgeräte und Arbeitsflächen bei Bedarf, mindestens jedoch nach Arbeitsende reinigen und ggf. desinfizieren.
8. Die Personalhygiene ist stets einzuhalten.
9. Die Gesundheit der Kundinnen und Kunden sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie deren Arbeitssicherheit stehen immer im Fokus.
10. Der Herstellungsprozess ist zu dokumentieren, um Nachprüfungen zu ermöglichen und die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Folgende Angaben sind im **Herstellungsprotokoll** zu dokumentieren:

- Datum der Herstellung
- Angaben zum Produkt (Charge, Besonderheiten usw.)
- CP, CCP gemäß Herstellungsanweisung und HACCP-Konzept eingehalten?
- Festgestellte Mängel
- Korrekturmaßnahmen: technische Maßnahmen und Entscheidung zur Weiterverwendung der Ware

Als Teil des Hygienekonzeptes werden zudem **Herstellungsanweisungen** dokumentiert, die bereits im Voraus kritische Zutaten und Verarbeitungsschritte erkennen lassen.

Sie haben Fragen? Sprechen Sie uns an!

Hygiene und Qualitätsmanagement in landwirtschaftlichen Betrieben mit Lebensmittelproduktion

[Weitere Informationen](#)

Mit freundlicher Unterstützung der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL).

Quelle: Deutscher Bauernverband & Fördergemeinschaft „Einkaufen auf dem Bauernhof“ (Hrsg.), Hygieneleitlinie für Direktvermarkter, 3. Auflage 2020

© Landwirtschaftskammer NRW • Fachbereich 52 – Landservice, Regionalvermarktung • Hygiene- und Qualitätsmanagement • Merkblatt Herstellungsprozess