

HACCP

Dokumentierte **betriebliche Eigenkontrollen** sind gemäß den EU-Hygiene-Verordnungen **für alle Lebensmittelbetriebe verpflichtend**. Ausgenommen sind ausschließlich Betriebe im Rahmen der Primärproduktion.

Häufig wird das Eigenkontrollsystem auch als HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) bezeichnet. Dieser Begriff umfasst die Identifizierung, Festlegung und Lenkung kritischer Punkte im Produktionsprozess, die bei Nichtbeachtung eine Gefährdung der Lebensmittelsicherheit darstellen.

Dabei wird unterschieden in:

- **chemische** (z.B. Rückstände von Reinigungs- und Desinfektionsmitteln, Allergene),
- **physikalische** (z.B. Fremdkörper wie Glas, Kunststoff, Steine, Knochen usw.)
- **und biologische Gefahren** (z.B. Bakterien, Viren, Schädlinge).

Diese werden anhand der Auftretenswahrscheinlichkeit und den Auswirkungen bewertet. Im Anschluss werden, entsprechend dem ermittelten Risiko, Maßnahmen zur Lenkung der Gefahr definiert. Die **Verantwortung für das HACCP-Konzept** trägt die Betriebsinhaberin bzw. der Betriebsinhaber.

Das Konzept beruht auf **sieben Grundprinzipien**:

1. Gefahren analysieren
2. Gefahren identifizieren und die Critical Control Points (CCP) bestimmen
3. Grenzwerte festlegen
4. System zur Überwachung der CCPs festlegen
5. Korrekturmaßnahmen definieren
6. Regelmäßige Überwachung und ggf. Anpassung des Konzeptes
7. Einführung der Dokumentation



Quelle: Pixabay

Eine Übersicht zu Fragen und Antworten zum HACCP-Konzept bietet das [Bundesinstitut für Risikobewertung \(BfR\)](#).

Sie haben Fragen? Sprechen Sie uns an!

Hygiene und Qualitätsmanagement in landwirtschaftlichen Betrieben mit Lebensmittelproduktion

[Weitere Informationen](#)

Quelle: Deutscher Bauernverband & Fördergemeinschaft „Einkaufen auf dem Bauernhof“ (Hrsg.), Hygieneleitlinie für Direktvermarkter, 3. Auflage 2020; Bundesinstitut für Risikobewertung: Fragen und Antworten zum HACCP-Konzept, aktualisierte Fassung 2021