

## Was bedeutet HACCP?

- HACCP steht für die Begriffe: "**H**azard **A**nalysis" "**C**ritical **C**ontrol **P**oint"
- HACCP wird nach dem Codex- Alimentarius kurz und bündig definiert als ein "System, welches Gefahren, die für die Lebensmittelsicherheit wesentlich sind, bewertet und beherrscht."
- HACCP, richtig angewandt, ist ein weltweit anerkanntes System, das zur gesundheitlichen Unbedenklichkeit von Lebensmitteln beiträgt und für den Verbraucher sichere Lebensmittel garantiert.
- HACCP baut auf einer funktionierenden Guten Hygienepraxis an den einzelnen Produktionsstufen auf.
- HACCP verpflichtet die Hersteller eines bestimmten Lebensmittels im Rahmen der Eigenverantwortung, den Produktionsprozess für alle Bestandteile der Rezeptur vom Anfang bis zum Ende ständig im Hinblick auf die hygienische Beschaffenheit zu überwachen.
- HACCP kann problemlos in ein umfassendes betriebliches Qualitätsmanagementsystem integriert werden.
- HACCP ist systematisch, produktbezogen, gefahrenbezogen, prozessbezogen und betriebsspezifisch.

### Historische Entwicklung:

Der Beginn der bemannten Raumfahrt in den USA gab den Anstoß für die Ausarbeitung des HACCP- Konzeptes. Das größte Ernährungsproblem der Astronauten während der Flüge lag darin, dass man die gesundheitliche Unbedenklichkeit nicht garantieren konnte. Die damals bekannten Kontrollmethoden in der Lebensmittelproduktion eigneten sich zur Lösung dieses Problems nicht. Man erkannte, dass es bestimmte Punkte in der Produktionskette gab, an denen man die hygienische Beschaffenheit des Endproduktes wesentlich beeinflussen konnte und dass manche begangenen Fehler nicht wieder gut zu machen waren.

In Zusammenarbeit mit der US- amerikanischen Raumfahrtsorganisation NASA (National Aeronautics and Space Administration) entwickelte die Pillsbury Company in Minneapolis daraufhin ab 1959 das HACCP- Konzept. Die beiden in der Bezeichnung "HACCP" enthaltenen Grundprinzipien "Gefahrenanalyse" (Hazard Analysis = HA) und "Kritischer Kontrollpunkt" (Critical Control Point= CCP) stellten einen revolutionären neuen Ansatz in der Lebensmittelkontrolle dar.

Im Laufe der 1970er- und der frühen 1980er- Jahre wurden verschiedene Organisationen, die sich mit lebensmittelbedingten Krankheiten und mit Lebensmittelsicherheit beschäftigten, darunter auch die Vereinten Nationen, auf das neue Konzept aufmerksam, griffen dessen Strategie auf und entwickelten sie weiter.

In der Folge empfahlen verschiedene nationale und internationale Organisationen die generelle Anwendung des HACCP- Konzeptes in der Lebensmittelproduktion.

Heute ist das HACCP- Konzept ein fester Bestandteil des europäischen und nationalen Lebensmittelrechts.

Anna Lam