



HACCP-Konzept

HACCP-Konzept steht für Hazard Analysis and Critical Control Points-Konzept, was auf Deutsch Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte bedeutet. Es handelt sich um ein vorbeugendes System, welches die Sicherheit von Lebensmitteln und Verbrauchern gewährleisten soll.

Im deutschen Recht wurde das HACCP-Konzept erstmals mit der Lebensmittelhygiene-Verordnung von 1998 verankert. Die EG-Verordnung 853/2004 sieht ebenfalls die Anwendung des HACCP-Konzeptes in allen Unternehmen, die mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln beschäftigt sind, verpflichtend vor.

Seit 01.01.2006 ist das Hygienepaket der EU in Kraft und verordnet, dass nur noch Lebensmittel, die die HACCP-Richtlinien erfüllen, in der Union gehandelt und eingeführt werden dürfen. Seit dem muss das HACCP-Konzept in einer dokumentierten Version vorhanden sein, das heißt es muss eine belegbare Umsetzung vorhanden sein.

Das HACCP-Konzept fordert, dass:

- alle im Verantwortungsbereich eines Unternehmens vorhandenen Gefahren für die Sicherheit der Lebensmittel zu analysieren,
- die für die Sicherheit der Lebensmittel kritischen Kontrollpunkte zu ermitteln,
- Eingreifgrenzen für die kritischen Kontrollpunkte festzulegen,
- Verfahren zur fortlaufenden Überwachung der kritischen Kontrollpunkte einzuführen,
- Korrekturmaßnahmen für den Fall von Abweichungen festzulegen und deren Geeignetheit zu überprüfen (zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit) und
- alle Maßnahmen zu dokumentieren sind.

Die Grundlage für ein funktionierendes HACCP-Konzept ist die Konsequente Durchsetzung einer „Guten Hygienepraxis“ (GHP). Diese Vorbeugemaßnahmen (z.B. Reinigungsprogramm, Schulungsprogramm, Schädlingsbekämpfung oder Wareneingangskontrolle) sind die Basis für das erfolgreiche Arbeiten unseres Unternehmens und aus dem erzielten Erfolg ergibt sich das betriebsspezifische Restrisiko. Welches entsprechend der Codex-Forderungen gesondert zu ermitteln ist und woraus sich die kritischen Kontrollpunkte ergeben, die fortlaufend beobachtet und verwaltet werden müssen.

Die HACCP-Analyse der GEKO GmbH beruht auf den Grundsätzen und Prinzipien des Codex Alimentarius in Form des Internationalen Food Standards. Der Codex Alimentarius ist eine Sammlung in einheitlicher Form dargebotener internationaler Lebensmittelstandards. Er beruht auf den Annahmen und Beschlüssen der sogenannten Codex-Alimentarius-Kommission, eines gemeinsamen Gremiums der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO) der Vereinten Nationen.

Zur Erarbeitung der Gefahren-Analysen und zu deren konsequenten Durchsetzung, wurde ein HACCP-Team einberufen. Alle Mitglieder des HACCP-Teams sind im Handelsprozess integriert. Das Team tritt mindestens 3 x im Jahr, bei Bedarf auch öfter, zusammen und berät die erforderlichen Neuerungen und Ergänzungen zum HACCP. Durch regelmäßige interne Audits, welche Mitglieder des HACCP-Teams durchführen, wird die Einhaltung der Vorgaben kontrolliert.

Die Untersuchung hinsichtlich unseres Gefahrenpotentials hat ergeben, dass in den Prozessen Wareneingang, Lagerung, Kommissionierung und Auslieferung verschiedene Vorbeuge- und Kontrollmaßnahmen eingefügt sein müssen. Entscheidendes Kriterium für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit ist in allen Prozessen die Einhaltung der erforderlichen Temperaturen für die verschiedenen Produktgruppen.

Aus unserer Analyse haben sich also drei Kritische Kontrollpunkte für die Temperaturüberwachung ergeben, diese finden sich bei Anlieferung der Ware, bei der Lagerung in den Kühlzellen (einschl. der TK-Ware) sowie auf den Fahrzeugen bei der Auslieferung. Alle Kontrollpunkte unterliegen der regelmäßigen Kontrolle, welche fortlaufend und nachvollziehbar dokumentiert wird.

Ein wichtiges Qualitätsziel der GEKO gemäß unserem Qualitätsmanagementsystem (QMS) ist es, die Erwartungen der Kunden hinsichtlich der Erzeugnissicherheit zu erfüllen. Dafür ist, insbesondere bei den kühlpflichtigen Produkten, die Einhaltung einer lückenlosen Kühlkette vom Lieferanten bis zum Kunden eine unverzichtbare Voraussetzung. Mit unserem HACCP-Konzept können wir dies problemlos umsetzen und nachweisen. Um darüber hinaus die Produktsicherheit zu erhöhen, werden auf der Grundlage eines Analysenplanes regelmäßig frisches Obst und Gemüse auf Rückstände von Pestiziden untersucht.

Das HACCP-Konzept integriert sich in unser zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem und ist Grundlage für unser kundenorientiertes Handeln.