

Die Bedeutung

Das HACCP-Konzept basiert auf einem bestehenden, den gesetzlichen Forderungen entsprechenden Hygienekonzept. Es dient dazu, spezifische Gesundheitsrisiken für den Verbraucher insbesondere durch Lebensmittel – physikalischer, chemischer oder (mikro-)biologischer Natur – zu identifizieren sowie die Wahrscheinlichkeit deren Auftretens zu bewerten und vorbeugende Maßnahmen festzulegen. Ziel ist es, mögliche Gefahren bereits während der Herstellung des Lebensmittels zu vermeiden beziehungsweise auf ein akzeptables Maß zu verringern. Die Risiko-/Gefahrenanalyse ist regelmäßig zu aktualisieren, insbesondere bei technologischen Änderungen und bei der Einführung von neuen Produkten.

HACCP – für welche Unternehmen?

Angesprochen sind Unternehmen,

- die die Konformität ihrer Hygienemanagementsysteme, ihrer Guten Herstellungspraxis und ihrer Präventivkonzepte zur Vermeidung gesundheitlicher Gefahren mit VO (EG) 852/2004 oder anderer ausgewählter Bezugssysteme neutral und kompetent begutachten lassen und nachweisen wollen.
- die gewerbsmäßig Lebensmittel und Bedarfsgegenstände herstellen, behandeln und vertreiben oder in Verkehr bringen – insbesondere Lebensmittelhersteller, Lebensmittelhandel, Gastronomie, Großküchenbetriebe und deren Zulieferindustrie wie z.B. Verpackungsmaterialhersteller.



Der Nutzen

- Identifizierung, Bewertung und Beherrschung von gesundheitlichen Gefahren
- Nachweis der Erfüllung der gebotenen Sorgfaltspflichten
- Stärkung des Schutzes und des Vertrauens der Verbraucher
- Höhere Produktsicherheit und geringere Produkthaftungsrisiken
- Effiziente Überwachung der Lebensmittelrisiken



Der Zertifizierungsablauf*

Spezifisch für die Begutachtung nach HACCP ist die Berücksichtigung der Forderungen des zugrunde gelegten Regelwerkes entsprechend dem Vertrag mit der DQS. Nach der Begutachtung erhält das Unternehmen Maßnahmepläne, in denen eventuelle Abweichungen festgehalten sind. Die Entscheidung über eine erfolgreiche Zertifizierung trifft die DQS. Abschließend bearbeitet das Unternehmen die Abweichungen im vereinbarten Zeitraum. Parallel erhält es einen Bericht und das Zertifikat.

Bei zeitgleicher Begutachtung eines integrierten Managementsystems nach mehreren Regelwerken können Synergien genutzt werden.

* Der Zertifizierungsablauf entspricht im Wesentlichen dem in der DQS-Produktbroschüre „Qualitäts- und Hygienemanagement“ dargestellten Schema.



HACCP

Hazard Analysis Critical Control Point

Significance

The HACCP concept is based on an existing hygiene concept in compliance with the legal requirements. Its objective is to identify specific consumer health hazards posed especially by food, whether they are of a physical, chemical, or (micro-)biological nature; to appraise the probability of their occurrence; and to specify preventive measures that can be used to avoid these hazards during the production of food, or to reduce them to an acceptable minimum. The risk or rather, hazard analysis needs to be updated regularly, especially when introducing new products or in case of technological changes.

HACCP – for whom?

HACCP is designed for organizations that

- want to use a neutral and competent assessment to demonstrate the conformity of their hygiene management systems, their Good Manufacturing Practice, and their preventive concepts for avoiding health hazards assessed in accordance with Regulation (EC) 852/2004 (Food Hygiene) or other selected reference systems.
- commercially manufacture, process, distribute, or place on the market foodstuffs and food contact materials – in particular food industry manufacturers, food retailers, the catering and industrial gastronomy trade, but also their suppliers, such as the manufacturers of packaging materials.

Benefits

- Identification, evaluation, and control of health hazards
- Evidence of the fulfillment of due diligence requirements
- Improved consumer protection and consumer confidence
- Increased product safety and reduced risk of product liability
- Efficient monitoring of food hazards



Certification work flow*

What is specific to an HACCP assessment is that the requirements of the underlying standard are taken into account according to a contract with DQS. At the end of the assessment, the organization will be issued action plans with the non-conformities, if any. DQS will decide on the success of the certification. Finally, the organization will need to work through the non-conformities within a specified period of time. At the same time, the organization receives the report and their certificate.

Synergies can be realized when assessing an integrated management system according to various standards at the same time.

* The certification process basically corresponds to the flow chart presented in the DQS brochure "Quality and Hygiene Management".

