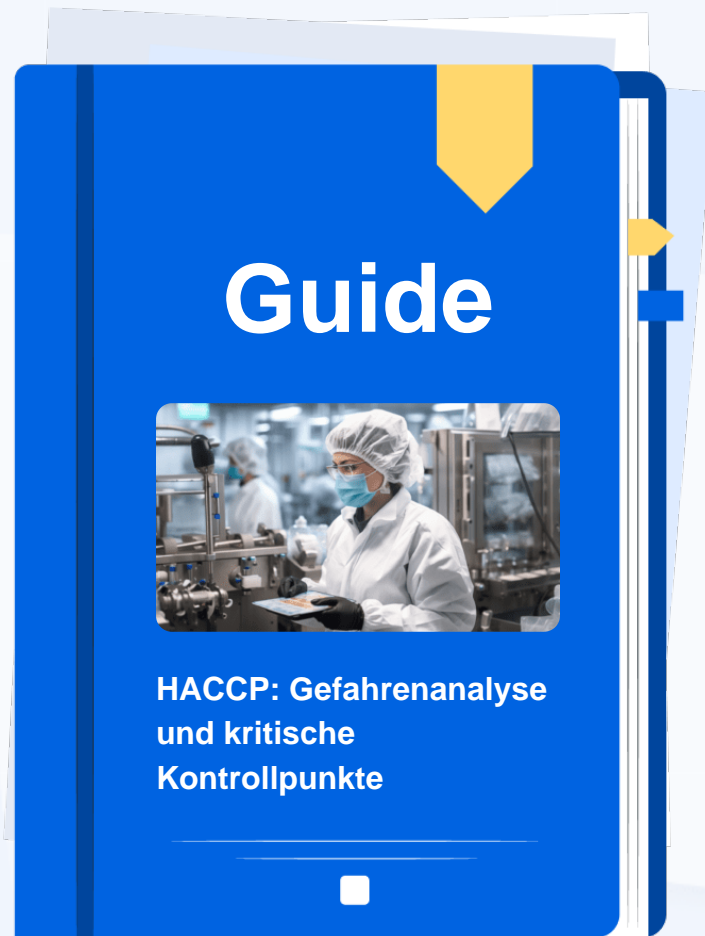


Free Guide

HACCP: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte



Skills management software
for frontline workers

www.ag5.com | info@ag5.com | [+49 30 81 82 8464](tel:+493081828464)

Was ist eine HACCP-Zertifizierung?

HACCP steht für Hazard Analysis and Critical Control Points (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte). Es handelt sich um einen systematischen Ansatz zur Lebensmittelsicherheit, der dazu beiträgt, biologische, chemische und physikalische Gefahren während des Lebensmittelproduktionsprozesses zu vermeiden, zu identifizieren und zu kontrollieren. Mit dem HACCP-Zertifikat werden Unternehmen ausgezeichnet, die ein wirksames HACCP-System eingeführt haben und aufrechterhalten.

Wer benötigt eine HACCP-Zertifizierung?

Eine HACCP-Zertifizierung ist in der Lebensmittelindustrie allgemein anerkannt und wird häufig von Lieferanten, Herstellern und anderen Unternehmen der Lebensmittelversorgungskette verlangt.

Wie man eine HACCP-Zertifizierung erlangt

HACCP-Zertifizierungen werden in der Regel von externen Unternehmen durchgeführt, die sich auf die Prüfung und Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit spezialisiert haben. Es hängt von Ihrem geografischen Standort ab, welche Zertifizierungsstelle Sie verwenden sollten. Diese werden weiter unten im Abschnitt „Ressourcen für die HACCP-Zertifizierung“ näher beschrieben.

Die genaue Vorgehensweise Ihres Unternehmens zur Erlangung der HACCP-Zertifizierung kann je nach Zertifizierungsstelle etwas unterschiedlich sein. Im Folgenden sind jedoch die allgemeinen Schritte aufgeführt.

- **Durchführen einer Gefahrenanalyse.** Erkennen Sie mögliche Gefahren bei der Herstellung von Lebensmitteln.
- **Kritische Kontrollpunkte (CCPs) bestimmen.** Identifizierung spezifischer Punkte im Produktionsprozess, an denen Kontrollmaßnahmen angewendet werden können, um identifizierte Gefährdungen zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein akzeptables Niveau zu reduzieren.
- **Festlegen kritischer Grenzen.** Festlegung von messbaren Kriterien, um sicherzustellen, dass jeder der kritischen Kontrollpunkte in der Kette unter Kontrolle ist.
- **Implementieren von Überwachungsverfahren.** Einrichtung von Verfahren zur Überwachung und Kontrolle der kritischen Kontrollpunkte, um sicherzustellen, dass sie innerhalb der kritischen Grenzen bleiben.
- **Definieren von Abhilfemaßnahmen.** Festlegung der Verfahren, die anzuwenden sind, wenn die Überwachung zeigt, dass ein kritischer Kontrollpunkt außerhalb der festgelegten kritischen Grenzwerte liegt.
- **Definieren der Verifizierungsverfahren.** Überprüfung der Wirksamkeit des HACCP-Systems durch regelmäßige Inspektionen, Audits und andere Maßnahmen.
- **Dokumentation und Aufzeichnungen.** Führung detaillierter Aufzeichnungen über den HACCP-Plan, die Überwachungstätigkeiten, die Korrekturmaßnahmen und die Verifizierungsverfahren.

Anforderungen an die HACCP-Rezertifizierung

Je nach Zertifizierungsstelle variieren auch die Anforderungen für die Erneuerung der HACCP-Zertifizierung. Alle fünf Jahre ist jedoch eine gute Faustregel für die Erneuerung der HACCP-Zertifizierung.

Die Vorteile der HACCP-Zertifizierung

Eine HACCP-Zertifizierung bietet Unternehmen mehrere Vorteile. Einige der wichtigsten Vorteile sind:



Mehr Lebensmittelsicherheit

Die HACCP-Zertifizierung gewährleistet einen systematischen Ansatz zur Identifizierung und Kontrolle von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit, was zu sichereren Produkten führt. Dies zum Schutz der Verbraucherinnen und Verbraucher und zur Stärkung des Ansehens des Unternehmens.



Weltweiter Marktzugang

Die HACCP-Zertifizierung ist international weithin anerkannt und öffnet Türen zu globalen Märkten, indem sie das Engagement für die Herstellung sicherer und qualitativ hochwertiger Lebensmittel demonstriert.



Betriebliche Effizienz und Kosteneinsparungen

Durch die frühzeitige Erkennung und Beseitigung potenzieller Gefahren in der Lebensmittelproduktion können HACCP-zertifizierte Unternehmen Probleme vermeiden, Verschwendung reduzieren und den Einsatz von Ressourcen optimieren, was langfristig zu Kosteneinsparungen führt.

Herausforderungen bei der HACCP-Zertifizierung

Unternehmen können vor einer Reihe von Herausforderungen stehen, wenn sie eine HACCP-Zertifizierung anstreben. Dazu gehören die folgenden:



Aufwand

Die Umsetzung des HACCP-Konzepts ist mit einem hohen Aufwand an Zeit, Arbeitskraft und finanziellen Mitteln verbunden.



Komplexität der Implementierung

Insbesondere für Unternehmen mit komplexen Produktionsprozessen kann die Entwicklung und Umsetzung eines wirksamen HACCP-Plans komplex sein.



Widerstand gegen Veränderungen

Häufig ist ein Kulturwandel innerhalb eines Unternehmens erforderlich, um HACCP einzuführen. Ein Hindernis für die erfolgreiche Umsetzung der HACCP-Grundsätze kann der Widerstand des Personals und des Managements gegen Veränderungen sein.

Tipps und Strategien zur Vorbereitung auf die HACCP-Zertifizierung

Hier finden Sie einige Tipps, um sich auf die HACCP-Zertifizierung vorzubereiten.

- Sicherstellen, dass alle Mitarbeiter:innen eine eingehende HACCP-Schulung erhalten, um die Prinzipien, Rollen und Verantwortlichkeiten zu verstehen, die für eine erfolgreiche Zertifizierung entscheidend sind.
- Entwicklung einer umfassenden Dokumentation, einschließlich HACCP-Plänen, Verfahren und Aufzeichnungen, um einen gut organisierten und systematischen Ansatz zu demonstrieren.
- Durchführung von internen Dummy-Audits, um den Zertifizierungsprozess zu simulieren, Schwachstellen zu identifizieren und Probleme im Zusammenhang mit der Nicht-Konformität vor dem eigentlichen Zertifizierungsaudit anzugehen.
- Regelmäßige Überprüfung und Aktualisierung Ihres HACCP-Plans auf der Grundlage von Rückmeldungen, Überwachungsergebnissen und veränderten Bedingungen.
- Förderung einer offenen Kommunikation und des Engagements des Personals auf allen Ebenen, um sicherzustellen, dass jeder die Bedeutung des HACCP-Konzepts und seine Rolle bei der erfolgreichen Umsetzung versteht.

Ressourcen für HACCP-Zertifizierung

Weitere Informationen und Unterstützung in Bezug auf die HACCP-Zertifizierung finden Sie bei nachfolgenden Ressourcen.

Zertifizierungsstellen. Die Zertifizierungsstelle, die das HACCP-Zertifikat für Ihr Unternehmen ausstellt, sollte Ihre erste Anlaufstelle sein, wenn Sie nach Informationen suchen. Je nachdem, wo diese angesiedelt sind, fallen sie unterschiedlich aus. Beliebte Zertifizierungsstellen sind die [DQS \(BRD\)](#), die [American Society for Quality \(USA\)](#) und die [Safe Quality Food Institute \(weltweit\)](#).

Regulierungsbehörden. Staatliche Stellen, die sich mit Lebensmittelsicherheit befassen, bieten ebenfalls eine Fülle von Ressourcen zur Lebensmittelsicherheit und HACCP-Zertifizierung. Dazu gehören die [US Food and Drug Administration \(FDA\)](#) und die [European Food Safety Authority \(EFSA\)](#).

International Organization for Standardization (ISO). Die ISO 22000 bezieht sich speziell auf Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit, zu denen auch das HACCP-Konzept gehört. Für Unternehmen, die eine HACCP-Zertifizierung anstreben, kann es von Vorteil sein, sich mit der Norm ISO 22000 vertraut zu machen.

Kompetenzmanagement für HACCP-Zertifizierung

AG5 speichert alle Zertifizierungen in der Cloud, sodass alle autorisierten Mitarbeiter:innen Zugriff auf die richtige Version der genehmigten Zertifizierungen haben. Auf diese Weise können Sie alle Daten und Dokumente, die mit der HACCP-Zertifizierung in Ihrem Unternehmen zusammenhängen, leicht nachverfolgen.

Die Skills Management Software von AG5 ermöglicht die Überwachung des Status jeder Art von Zertifizierung, die für Ihre Mitarbeiter:innen relevant ist. Dabei können Sie auf intuitive Dashboards zurückgreifen, die Ihnen einen klaren Überblick darüber verschaffen, was für den Erhalt der Kompetenzen und Sicherheit Ihrer Mitarbeiter:innen erforderlich ist.

Termin für Live-Demo

Häufig gestellte Fragen zur HACCP-Zertifizierung

In welchem Bereich gilt die HACCP-Zertifizierung?

Eine HACCP-Zertifizierung deckt die Lebensmittelsicherheit in der gesamten Lieferkette ab.

Ist eine HACCP-Zertifizierung obligatorisch?

Eine HACCP-Zertifizierung ist nicht generell vorgeschrieben, wird aber häufig von Aufsichtsbehörden oder Kunden in der Lebensmittelindustrie verlangt.

Wie lange dauert es, eine HACCP-Zertifizierung zu erlangen?

Der Zeit- und Kostenaufwand für die Zertifizierung ist unterschiedlich und beträgt in der Regel einige Monate.

Was kostet die HACCP-Zertifizierung?

Die Kosten für die Zertifizierung nach dem HACCP-Konzept hängen in erster Linie von Faktoren wie der Größe und der Komplexität des Unternehmens ab.

Wie lange ist die HACCP-Zertifizierung gültig?

HACCP-Zertifizierungen sind normalerweise etwa fünf Jahre gültig.

Ist es möglich, das HACCP-Konzept in andere Managementsysteme zu integrieren?

Ja, HACCP-Zertifizierungen können in Managementsysteme und Normen wie ISO 22000 integriert werden, die sich ebenfalls auf die Lebensmittelsicherheit konzentrieren.

Wo können Sie mehr über die HACCP-Zertifizierung erfahren?

Besuchen Sie die Website der für Ihr Unternehmen zuständigen HACCP-Zertifizierungsstelle.

Ressourcen

- [DQS](#)
- [American Society for Quality](#)
- [Safe Quality Food Institute](#)
- [US Food and Drug Administration \(FDA\)](#)
- [European Food Safety Authority \(EFSA\)](#)
- [International Organization for Standardization \(ISO\)](#)

- (Ressourcen überprüft am 21.12.2023)

Autor



[Adam](#)

Mit mehr als 2 Jahren Erfahrung zeichnet sich Adam im Plattform-Team aus und sorgt für nahtlose Entwicklertools, Softwareinfrastruktur und Cloud-Umgebung. Oft treibt er Sport oder erforscht Sprachen.

[Autorprofil lesen](#)

Überarbeitungen

Original version | Dezember 21, 2023

Written by: [Adam](#)

[Please read our editorial process for more information](#)

