



Foto: TÜV Rheinland ©

FAQ – Lebensmittelsicherheits-Zertifizierung nach HACCP

Unsere Experten beantworten Ihnen wichtige Fragen zur HACCP-Zertifizierung im Bereich Lebensmittelsicherheit. Sie möchten mehr erfahren? **Kontaktieren Sie uns!**

1. WAS BEDEUTET HACCP?

Die Zertifizierung nach HACCP basiert auf dem Codex Alimentarius (dt. „Lebensmittel-Kodex“) und setzt sich aus den allgemeinen Grundsätzen der Lebensmittel-Hygiene und den sieben Grundsätzen des HACCP-Systems zusammen.



2. WAS SIND DIE HACCP ANFORDERUNGEN AN UNTERNEHMEN?

- Einführung und Aufrechterhaltung der allgemeinen Grundsätze der Lebensmittelhygiene (Anforderungen an die Betriebsumgebung, Gebäude / Räumlichkeiten, Umgang mit Abfällen, Wasserversorgung, Schädlingsbekämpfung, Personalhygiene, Sanitäreinrichtungen, Beleuchtung etc.)
- Zusammenstellung eines HACCP Teams
- Beschreibung des Produktes
- Festlegung der Zweckbestimmung
- Erstellung von Fließdiagrammen, welche die Herstellungsprozesse beschreiben
- Innerbetriebliche Bestätigung der Fließdiagramme
- Auflistung aller potenziellen Risiken und den dazugehörigen Prozessschritten
- Durchführung einer Gefahrenanalyse
- Bestimmung von Messwerten für die analysierten Gefahrenquellen
- Bestimmung der CCPs
- Bestimmung von kritischen Werten für jeden CCP
- Einführung eines Monitoringprozesses für jeden CCP
- Anwendung von regulierenden Maßnahmen
- Vorgaben für den Verifizierungsprozess definieren
- Vorbereitung der Dokumentation und Aufzeichnungen

3. WIE SETZEN SICH DIE SIEBEN GRUNDSÄTZE DES HACCP-SYSTEMS ZUSAMMEN?

Grundsatz 1:

Auflistung aller mit jeder Stufe verbundenen potenziellen Gefahren.
Durchführung einer Gefahrenanalyse und Festlegung von Maßnahmen zur Beherrschung der erkannten Gefahren.

Grundsatz 2:

Kritische Lenkungspunkte (CCPs) identifizieren.

Grundsatz 3:

Festsetzung von kritischen Grenzwerten für jeden CCP.

Grundsatz 4:

Einrichten eines Monitoringsystems für jeden CCP.

Grundsatz 5:

Festlegen von Korrekturmaßnahmen, die durchzuführen sind, wenn die Überwachung zeigt, dass ein CCP nicht mehr beherrscht wird.

Grundsatz 6:

Festlegen des Verfahrens zur Verifizierung, die bestätigen, dass das HACCP-System erfolgreich arbeitet.

Grundsatz 7:

Erstellen einer Dokumentation und Führen von Aufzeichnungen.

4. WELCHE UNTERNEHMEN SIND ANGESPROCHEN?

Jedes Unternehmen, das Lebensmittel bearbeitet, ist gesetzlich verpflichtet, eine HACCP Zertifizierung nachzuweisen. Betroffen sind:

- Unternehmen, welche die Konformität ihres Systems, ihrer Herstellungspraxis und ihrer Präventionskonzepte zur Vermeidung gesundheitlicher Risiken ([Verordnung \(EG\) 852/2004](#)) nachweisen wollen, wie die Zulieferer der Lebensmittelhersteller z. B. Verpackungsmaterialhersteller.
- Unternehmen, die gewerbsmäßig Lebens- und Nahrungsmittel herstellen, weiterverarbeiten und in Verkehr bringen. Beispielsweise Lebensmittelhersteller und -handel, Großküchen- und Gastronomiebetriebe sowie deren Zulieferer von Roh- und Halbfertigwaren.

5. WELCHE VORTEILE BIETET IHNEN EINE ZERTIFIZIERUNG IHRES HACCP-KONZEPTS?

- Sie haben den erforderlichen Nachweis, dass Ihr Unternehmen die gebotene Sorgfaltspflicht erfüllt.
- Sie verbessern nachhaltig Ihre Lebensmittelsicherheit und reduzieren Produkthaftungsrisiken.
- Sie erkennen, beherrschen und minimieren gesundheitliche Risiken und Gefahren.
- Sie gewinnen internationale Anerkennung und sichern sich das Vertrauen Ihrer Kunden und Geschäftspartner.
- Sie können jederzeit auf das bestehende System aufbauen, sollten Sie weitere Standards (z. B. [FSSC 22000](#), [IFS](#) und [BRC Global Standards](#)) integrieren wollen.

6. WELCHE GEFAHREN SIND ABZUWEHREN?

- Physikalische Gefahren (z. B. Metall, Plastik, Steinen oder Glas)
- Chemische Gefahren (z. B. Rückstände von Reinigungsmitteln, Farbe, Pflanzenschutzmitteln)
- Biologische Gefahren (z. B. Keime, Parasiten)
- Allergene (z. B. glutenhaltiges Getreide, Eier, Schalenfrüchte)

7. WIE LÄUFT EINE LEBENSMITTELSICHERHEITS-ZERTIFIZIERUNG NACH HACCP AB?

1. Das Voraudit (optional)

Vorausits bieten eine optimale Vorbereitung für das spätere Zertifizierungsaudit. Sie wissen frühzeitig um Ihre Schwächen und Stärken und können sich gezielt auf die HACCP Zertifizierung vorbereiten. Im Voraudit führen unsere Auditoren eine Vorbeurteilung durch. So wird festgestellt, inwieweit die Prozesse die Anforderungen der Norm bereits erfüllen.

2. Zertifizierungsaudit

Das Auditteam prüft, ob die Dokumentation den Forderungen der Norm entspricht. Sie demonstrieren die praktische Anwendung Ihres Managementsystems nach HACCP. Unsere Auditoren bewerten die Wirksamkeit der Maßnahmen.

3. Zertifikatserteilung

Sind alle Kriterien erfüllt, erhält das Unternehmen das HACCP Zertifikat, das die Konformität mit der Spezifikation und die Funktionsfähigkeit des Managementsystems bescheinigt. Darüber hinaus wird Ihr Unternehmen in unsere [Online-Zertifikatsdatenbank Certipedia](#) aufgenommen. Erfahren Sie mehr über das Thema „[Werben mit TÜV Rheinland](#)“.

4. Überwachungsaudits

Unsere jährlichen Überwachungsaudits unterstützen Ihre Organisation bei der kontinuierlichen Optimierung der Prozesse.

5. Re-Zertifizierung

Mit der Re-Zertifizierung nach drei Jahren setzen die Organisationen ihren Verbesserungsprozess dauerhaft fort und dokumentieren Partnern und Kunden nachhaltig den erfolgreichen Einsatz Ihres Managementsystems nach dem HACCP-Konzept.



SIE HABEN WEITERE FRAGEN? UNSERE EXPERTEN STEHEN IHNEN MIT EINEM KOSTENFREIEN INFORMATIONSGESPRÄCH ZUR VERFÜGUNG. SPRECHEN SIE UNS HIERZU GERNE AN!

[ONLINE KONTAKT](#)

TÜV Rheinland Cert GmbH
Am Grauen Stein
51105 Köln
Tel. +49 800 888 2378
Fax. +49 800 888 3296
tuvcert@de.tuv.com
www.tuv.com/haccp



 **TÜVRheinland®**
Genau. Richtig.