

## HACCP System (Система HACCP)

*Серветник Д.В. – здобувач вищої освіти групи ХТ 2/1*

*Науковий керівник: Пономаренко Н.Г., старший викладач кафедри іноземних мов МНАУ*

*У сучасному світі тенденція здорового харчування набирає великих обертів. Харчування відіграє одну з найважливіших ролей у нашому житті. Також неабияких обертів набирає світова тенденція доставки їжі, їжі на виніс та заклади громадського харчування. У цьому контексті розглянемо, як варто дотримуватися системи HACCP у закладах громадського харчування, системи, яка гарантує безпечність продукції шляхом контролю небезпечних чинників.*

**Ключові слова:** HACCP, контрольні точки, гігієна харчових продуктів.

*In der modernen Welt gewinnt der Trend zur gesunden Ernährung immer mehr an Bedeutung. Essen spielt eine der wichtigsten Rollen in unserem Leben. Auch der weltweite Trend zu Essenslieferungen, Essen zum Mitnehmen und öffentlichen Catering-Einrichtungen gewinnt an Dynamik. In diesem Zusammenhang werden wir darüber nachdenken, wie das HACCP-System in öffentlichen Gastronomiebetrieben eingehalten werden kann, ein System, das die Sicherheit von Produkten durch die Kontrolle gefährlicher Faktoren gewährleistet.*

**Die Schlüsselwörter:** HACCP, Kontrollpunkte, Lebensmittelhygiene.

HACCP ist die Abkürzung für das englische „Hazard Analysis Critical Control Points“. Es handelt sich übersetzt um eine Gefahrenanalyse, mit der „Kritische Kontrollpunkte“ ermittelt und beherrscht werden sollen. Dabei ist wichtig zu verstehen, dass es sich hierbei nicht um Kontrollen allein handelt, was das Wort „control“ möglicherweise erwarten lässt. Dieses Wort heißt übersetzt so viel wie „lenken“ oder „beherrschen“. Die von Ihnen als kritisch eingestuften Punkte sollen also durch geeignete Maßnahmen beherrscht werden. Ein Risiko für den Verbraucher soll dabei weitestgehend ausgeschlossen werden. Das HACCP Konzept richtet sich nach den Grundsätzen des Codex Alimentarius. Dabei geht es in erster Linie immer um die Lebensmittelsicherheit und den Schutz der Verbraucher vor Gefahren durch ein gezieltes Hygienemanagement.

Das derzeit geltende Lebensmittelrecht und das darin verankerte HACCP-Konzept gelten für alle Betriebe, die gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, behandeln und in Verkehr bringen.

- Bäcker-, Konditoren- und Fleischerhandwerk
- Gastronomiebetriebe (vom Imbiss bis zur Gemeinschaftsverpflegung)
- Lebensmittelindustrie
- Handel und Transport (vom Kiosk bis zum Großhandel)

Das Gewinnen von Lebensmitteln im landwirtschaftlichen Betrieb, also die Primärproduktion pflanzlicher und tierischer Erzeugnisse ohne weitere Verarbeitung oder Zubereitung, ist von der Verordnung ausgenommen.

Auf dieser Seite erfahren Sie, was HACCP genau ist und wie es funktioniert. Wir beschreiben Ihnen zudem detailliert die Vorteile und die Grundsätze dieses Lebensmittelsicherheits-Systems. Nach dem Lesen dieser Seite verfügen Sie schließlich über das wichtigste Grundwissen zu diesem Standard der Lebensmittelsicherheit und der Lebensmittelhygiene.

Sobald der Businessplan und ein Eröffnungstermin für Dein Unternehmen stehen, wird es Zeit für die Entwicklung eines HACCP-Konzepts. Du musst also schon mit Betriebsaufnahme oder Gründung ein Verfahren zur Kontrolle und Überwachung in Sachen Lebensmittelhygiene bzw. -sicherheit einführen. Die gesetzlichen Anforderungen zwingen Dich dazu!

Wie es im Leben jedoch so läuft, schiebt man die Beschäftigung mit dieser Frage vor sich her. Und greift sie erst wieder auf, wenn Kontrollen wie etwa die amtliche

Lebensmittelüberwachung darauf hinweisen, ein HACCP-Konzept im eigenen Betrieb zu entwickeln und in Umsetzung zu bringen.

#### **Література:**

1. HACCP. Що таке система HACCP. URL: <https://haccp-hygienemanagement.de/was-ist-haccp/>
2. Підприємства, які зобов'язані діяти згідно системи HACCP. URL: <https://www.ihk.de/meo/produktmarken/branchen/dienstleistungen/gaststaetengewerbe/gut-zu-wissen-haccp-in-der-praxis-der-richtige-umgang-mit-lebe-2102870>
3. Як впровадити систему HACCP на власному виробництві. URL: <https://www.protabo.de/lebensmittelhygiene/eigenkontrolle/was-ist-ein-haccp-konzept/>