

HACCP – was ist das?

Als in den USA die Vorbereitungen für die bemannte **Raumfahrt** begannen, wurde für die Verpflegung der Besatzung ein System gesucht, das mit Sicherheit die Gesundheit der Raumfahrer während ihres Unternehmens gewährleistete. Eine Lebensmittelvergiftung während des Fluges hätte katastrophale Folgen gehabt. Daher entwickelte die NASA zusammen mit der Pillsbury Company (dem Lebensmittellieferanten) ein **Null-Fehler-System für die Lebensmittelsicherheit**, das HACCP-System.

Hazard	= Gefährdung, Gefahr
Analysis	= Analyse, Untersuchung
Critical	= kritisch, entscheidend
Control	= Lenkung, Überwachung
Point	= Punkt, Stelle, Schritt

HACCP heißt **Hazard Analysis and Critical Control Points**. Übersetzt etwa Gefahrenanalyse und Festlegen von Lenkungspunkten.

Bei der **Gefahrenanalyse** geht es um die Betrachtung von Gefahren für die Gesundheit der Verbraucher und um die Wahrscheinlichkeit ihres Eintritts. Schon bei der Auswahl von Lebensmitteln können Risiken vermieden werden. Anders als viele pflanzliche Lebensmittel bergen rohe tierische Lebensmittel ein viel größeres Gefährdungspotenzial.

Es leuchtet ein, dass die Wahrscheinlichkeit nach dem Genuss von rohem Schweinefleisch an Salmonellen zu erkranken ungleich größer ist, als nach dem Verzehr von Teigwaren. Aber nicht nur das Lebensmittel spielt eine Rolle bei der Einschätzung von Risiken. Bestimmte Verbrauchergruppen wie Kinder, alte und kranke Menschen sind viel häufiger Opfer von Lebensmittelvergiftungen.

Übertriebene Angst von Lebensmittelvergiftungen würde aber bewirken, dass nur noch bearbeitete Lebensmittel anstelle von frischen angeboten werden. Dann würden praktisch nur noch Convenience-Produkte vertrieben werden. Es ist aber ein Unterschied, ob ein Dessert mit Rohei im Altenheim angeboten wird – dort ist es ausdrücklich verboten – oder in einem gelenkten Prozess in einem Restaurant einem gesunden Erwachsenen serviert wird.

Nachdem Lebensmittel auf Gefahren betrachtet worden sind, geht es jetzt darum, **einen gelenkten Prozess** sicherzustellen. Am leichtesten zu lenken ist ein Prozess, bei dem das Lebensmittel unmittelbar nach der Herstellung verzehrt wird. Den Mikroorganismen fehlt dann einfach die Zeit, sich zu vermehren und dann in großer Zahl eine Lebensmittelvergiftung auszulösen.

Ein relativ risikoarmer Prozess ist daher die Herstellung von Pommes frites in einem Imbiss. Wenn die Pommes frites nach Kundenbestellung in einwandfreiem Fett bearbeitet und unmittelbar danach vom Verbraucher verzehrt werden, ist das Risiko einer Lebensmittelvergiftung praktisch null. Das Gegenteil ist der Fall bei dem Angebot von Lebensmitteln auf Buffets. Hier können während des stundenlangen Angebots in den Lebensmitteln vorhandene Keime durch unzureichende Kühlung wachsen oder Lebensmittel durch Kunden verunreinigt werden. Ein solcher Prozess erfordert eine gute Planung.

[Lesen Sie mehr im Leitfaden "HACCP leicht gemacht"!](#)