

HACCP in der Praxis: Erkenntnisse zur Umsetzung der C 355/2022

Wie bekannt ist das EU-Amtsblatt C 355/2022 in der Praxis?

In 2024 hat das Schulungs- und Beratungsunternehmen Praxistrainings-LMS eine Umfrage unter Fachkräften von Lebensmittelunternehmen zum Thema HACCP durchgeführt. Ziel war es, den generellen Umgang mit dem Thema HACCP zu beleuchten und im speziellen die Anwendung des Amtsblatts C 355/2011.

Das Amtsblatt C 355/2022 [1] stellt eine wichtige Leitlinie für die Umsetzung von HACCP-Systemen in Unternehmen dar. Doch wie weit ist dieses Wissen tatsächlich verbreitet? Welche Herausforderungen bestehen bei der Umsetzung von HACCP? In der durchgeführten Umfrage [2] ging es darum, herauszufinden, wie bekannt das EU-Amtsblatt C 355/2022 ist und inwieweit seine Inhalte in der Praxis umgesetzt werden.

Die Ergebnisse der Umfrage geben einen spannenden Einblick in die Realität der HACCP-Anwendung in der Lebensmittelindustrie. Dabei ist zu beachten, dass es sich nicht um eine wissenschaftliche Studie, sondern um eine praxisnahe Erhebung handelt.

Der Mehrwert von HACCP

Um die Bedeutung des Amtsblatts C 355/2022 besser einzuordnen, lohnt sich ein kurzer Blick auf die Grundlagen und den Mehrwert des HACCP-Systems.

Das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) ist ein weltweit anerkanntes Verfahren zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit. Sein präventiver

Ansatz reduziert biologische, chemische (inkl. Allergene), physikalische und radiologische Risiken in der Lebensmittelproduktion. HACCP ist nicht nur Bestandteil internationaler Gesetzgebung (in der EU z. B. VO (EG) Nr. 852/2004), sondern ist auch in den wichtigsten Lebensmittelsicherheitsstandards (IFS, FSSC 22000, BRCS) fest verankert. Durch konsequente Anwendung schützt HACCP Verbraucher täglich vor gesundheitlichen Risiken – ein Vorteil, der sich jedoch nur entfalten kann, wenn das System korrekt implementiert und gepflegt wird.

Das Amtsblatt C 355/2022 – Eine Orientierungshilfe für HACCP

Die Bekanntmachung der Europäischen Kommission (C 355/2022) gibt Unternehmen eine praxisorientierte Anleitung zur Umsetzung von HACCP. Sie enthält detaillierte Informationen zu HACCP-Grundsätzen, Terminologie und Umsetzungsempfehlungen. Besonders relevant ist die Flexibilisierung für kleinere Betriebe sowie die präzise Definition wichtiger Begriffe wie CCP (Critical Control Points), oPRP (Operational Prerequisite Programs) und GHP (Gute Hygienepraxis). Der Begriff PRP

(Prerequisite Programs) wird im Amtsblatt C 355/2022 als Gesamtheit von Präventionsmaßnahmen und grundlegenden Bedingungen beschrieben, die u. a. Schulungen, Rückverfolgbarkeit sowie Gute Hygienepraxis (GHP) umfassen. Diese Maßnahmen schaffen die erforderlichen Umwelt- und Betriebsbedingungen, auf deren Basis ein effektives HACCP-System etabliert werden kann. Von der Begriffsdefinition abgesehen behandelt das Amtsblatt das Thema PRP nicht weiterführend und bezieht sich im weiteren Verlauf auf die Gute Hygienepraxis (GHP).

Auch wenn das Amtsblatt C355/2022 vieles vereinfacht: Die gesetzliche Verpflichtung zur Umsetzung von HACCP bleibt unberührt – Unternehmen sind nach wie vor dazu verpflichtet, ihre Gefahrenanalyse systematisch durchzuführen und angemessene Kontrollmaßnahmen zu implementieren.

Ergebnisse der Umfrage: HACCP und C 355/2022 in der Praxis

Die durchgeführte Erhebung zeigt interessante Einblicke in den Stand der HACCP-Umsetzung in der Lebensmittelbranche. Befragt wurden insgesamt 59 Schulungsteilnehmende.

Bekanntheit der C 355/2022

Fast die Hälfte der Befragten (46 %) kennt das Amtsblatt nicht, obwohl es eine wichtige Orientierungshilfe für Lebensmittelsicherheitsmanagementsysteme in der EU bietet. Da das Amtsblatt eine wichtige Grundlage für die Gestaltung von HACCP-Systemen darstellt, wäre es sinnvoll, dessen Inhalte stärker zu verbreiten, z. B. durch Schulungen oder gezielte Informationskampagnen in Unternehmen. Eine breitere Kenntnis könnte dazu beitragen, die Einheitlichkeit und Wirksamkeit von HACCP-Analysen zu verbessern.

HACCP-Team

Wir wollten wissen, welche Abteilungen in den HACCP-Teams der Unternehmen vertreten sind. Die Ergebnisse zeigen, dass HACCP-Teams in den meisten Unternehmen stark von QM, QS und Produktionsleitung geprägt sind. Die Geschäftsführung ist nicht in allen Unternehmen aktiv eingebunden und einige Abteilungen wie Einkauf und Logistik sind unterrepräsentiert, obwohl sie ebenfalls kritische Schnittstellen für Lebensmittelsicherheit



haben. Hier könnte eine stärkere Einbindung sinnvoll sein.

Begrifflichkeiten

Wir haben die Teilnehmenden gefragt, mit welchen Begrifflichkeiten im Zusammenhang mit HACCP in den Unternehmen gearbeitet wird. „CCP“ ist mit 83 % der am häufigsten verwendete Begriff, während „GHP“ – Gute Hygienepraxis – mit nur 44 % weniger präsent ist. Etwas über die Hälfte der Teilnehmenden (58 %) nutzen den Begriff „PRP“ in ihrem Unternehmen. In diesem Zusammenhang ist ein Blick in den BRCGS Geschäftsbericht 2023–2024 [3] spannend. Dieser listet die Top Nichtkonformitäten aus 2023–2024 auf. Die meisten Abweichungen traten bei den PRP auf: im Bereich Ordnung, Sauberkeit und baulicher Zustand – insbesondere bei der Instandhaltung von Türen, Wänden, hygienege- rechtem Design von Anlagen sowie beim Umgang mit Reinigungs- und Hilfsstoffen.

Bewertungsskala

Im Amtsblatt C 355/2022 wird eine vierstufige Bewertungsskala empfohlen. Sie dient der systematischen Einschätzung von Risiken, indem Wahrscheinlichkeit und Auswirkung einer Gefahr jeweils getrennt bewertet und anschließend miteinander kombiniert werden. Das Ergebnis unterstützt dabei, die Relevanz der Gefahr objektiv zu beurteilen und zu entscheiden, ob sie über ein PRP, oPRP oder einen CCP gesteuert werden muss. Trotz dieser Empfehlung nutzen bislang nur 32 % der Befragten die vierstufige Methode.



AUTORINNEN

*Jennifer Ziegler
Gründerin und Inhaber-
in Praxistrainings-
LMS; Trainerin und
Beraterin*



*Aniko Koch
Trainerin und Beraterin
bei Praxistrainings-LMS*

*Kontakt:
aniko.koch@
praxistrainings-lms.de*

Wahrscheinlichkeit (W)				
Hoch	4	5	6	7
Mittel	3	4	5	6
Gering	2	3	4	5
Sehr gering	1	2	3	4
	Begrenzt	Mäßig	Schwerwiegend	Sehr schwerwiegend
Auswirkung (A) = Auswirkung oder SCHWEREGRAD der Gefahr in Bezug auf die menschliche Gesundheit				

Viele Unternehmen greifen weiterhin auf 5er- oder 10er-Skalen zurück. Zwar besteht keine Verpflichtung zur Verwendung der vierstufigen Skala, jedoch zeigt die Praxis: Skalen mit einem Mittelwert können zu weichen Bewertungen führen, da die mittlere Stufe gerne als „Kompromisslösung“ gewählt wird. Das kann dazu führen, dass Risiken fälschlich als gleichwertig eingeschätzt werden, obwohl sie sich bei genauerer Betrachtung unterscheiden.

Ein weiterer Vorteil der vierstufigen Skala ist die klare und einheitliche Definition der Bewertungsstufen. So sollte beispielsweise der Wert 1 bei der Wahrscheinlichkeit – gemäß C 355/2022 – immer mit „theoretisch möglich, bisher nicht aufgetreten“ definiert sein. Dies schafft Transparenz und Vergleichbarkeit in der Risikobewertung.

Struktur des HACCP-Systems

Während die knappe Mehrheit ihr HACCP-System als verständlich einstuft, empfindet ein bedeutender Teil der Befragten (42 %) es als nur teilweise klar. Dies zeigt, dass Optimierungsmöglichkeiten in der Strukturierung und Verständlichkeit bestehen. Maßnahmen wie gezielte Schulungen, vereinfachte Dokumentationen und klare Prozessbeschreibungen könnten dazu beitragen, Unsicherheiten zu reduzieren und die Handhabung des Systems für alle Beteiligten zu verbessern.

Entscheidungsbaum

Rund 90 % der Befragten nutzen zur Identifikation von CCPs einen Entscheidungsbaum. In der Anwendung werden Entscheidungsbäume jedoch häufig als kompliziert und wenig benutzerfreundlich wahrgenommen. Dabei ist ihre Nutzung nicht verpflichtend. Laut IFS Food

Version 8 ist keine bestimmte Methode vorgeschrieben, sondern eine logische Herangehensweise bei der Bestimmung von Steuerungsmaßnahmen gefordert. Das Amtsblatt C 355/2022 bietet hierzu eine hilfreiche Alternative: eine vereinfachte Vorgehensweise, mit der sich GHP, oPRPs und CCPs klar voneinander abgrenzen lassen – und das auch ohne klassischen Entscheidungsbaum.

Anzahl der CCPs

Die Antworten der Befragten zeigen eine große Bandbreite an Anzahlen definierter CCPs in den Unternehmen. Am häufigsten werden ein (25 %) bis zwei (22 %) CCPs genannt, während etwa ein Viertel der Betriebe angibt, keine CCPs definiert zu haben. Diese Unterschiede lassen sich vor allem durch produkt- und prozessspezifische Gegebenheiten erklären. In vielen Fällen ist die Steuerung der identifizierten Gefahren bereits über GHP bzw. PRPs oder oPRPs ausreichend und angemessen.

Häufige Probleme bei der Umsetzung von HACCP

Trotz der klaren Strukturen, die HACCP vorgibt, treten in der Praxis immer wieder Fehlinterpretationen und Umsetzungsprobleme auf. Zu den häufigsten Herausforderungen gehören:

1. Bedeutung der PRPs nicht immer im Fokus

In vielen Unternehmen liegt der Schwerpunkt der Lebensmittelsicherheitsmaßnahmen auf der Überwachung von CCPs, während präventive Maßnahmen wie GHP oder PRPs mitunter weniger Beachtung finden. Dabei zeigen sowohl wissenschaftliche Studien als auch Auswertungen von Zertifizierungsergebnissen, dass Lebensmittelsicherheitsvorfälle häufig auf Schwächen in diesen Präventivprogrammen zurückzuführen sind [3; 4]. Dies unterstreicht die zentrale Rolle gut umgesetzter PRPs für ein wirksames Lebensmittelsicherheitsmanagement.

2. Unzureichende Gefahrenanalyse

Nicht alle potenziellen Gefahren werden erkannt oder deren Risiko wird nicht korrekt bewertet oder nicht ausreichend gelenkt. Dies spiegelt sich durch die Menge der Rückrufe, die über Lebensmittelwar-

nung.de [5], der offiziellen Plattform für Produktrückrufe, kommuniziert werden. In 2024 war der häufigste Grund für Rückrufe ein Vorhandensein von Krankheitserregern.

3. Fehlende Schulung und Einbezug der Mitarbeitenden

HACCP kann nur wirksam sein, wenn alle Beteiligten die Anforderungen verstehen und umsetzen können.

4. Unzureichende Überwachung und Fehlerbehebung

Abweichungen an CCPs werden teilweise nicht systematisch erfasst oder nicht gründlich analysiert. Häufig fehlt eine strukturierte Ursachenanalyse nach der 5-Why-Methode, bei der schrittweise hinterfragt wird, warum ein Problem entstanden ist. Ein Beispiel: Werden in einer Produktionsanlage Metallspäne gefunden, genügt es nicht, lediglich das defekte Pumpenrad auszutauschen. Entscheidend ist, die tatsächliche Ursache – etwa ein nicht eingehaltenes Wartungsintervall – zu erkennen und gezielt zu beheben, um Wiederholungen zu vermeiden.

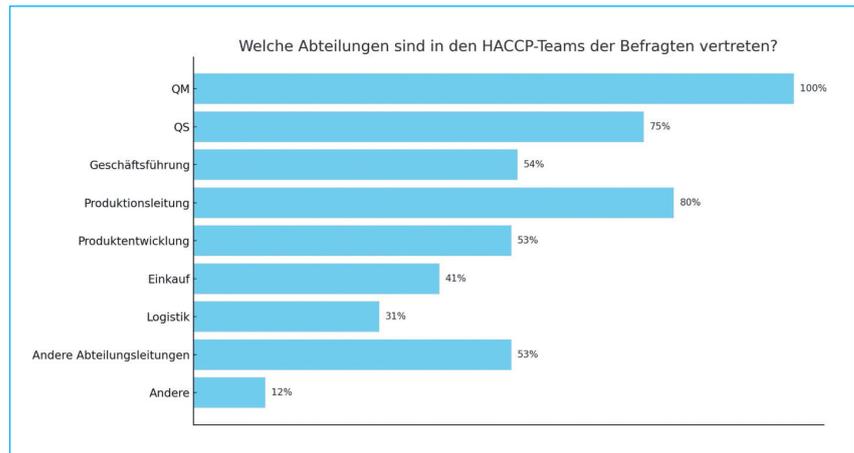
5. Fehlende Dokumentation und Verifizierung

Ein wirksames HACCP-System lebt von seiner regelmäßigen Überprüfung, Aktualisierung und Dokumentation. Fehlen diese Elemente, bleibt das System statisch und kann nicht auf veränderte Rahmenbedingungen, wie neue Rohstoffe, geänderte Prozesse oder aktuelle wissenschaftliche Erkenntnisse reagieren. Auch die Verifizierung – also die systematische Kontrolle, ob das HACCP-System wie geplant funktioniert – ist entscheidend. Ohne sie lassen sich Schwachstellen oder Fehlentwicklungen nicht erkennen und korrigieren. Nur durch eine lückenlose Dokumentation und eine regelmäßige Bewertung der Wirksamkeit bleibt das HACCP-System ein dynamisches und zuverlässiges Werkzeug zur Lebensmittelsicherheit.

Fazit

HACCP als dynamisches System weiterentwickeln

Die Ergebnisse der Umfrage verdeutlichen, dass HACCP in der Praxis unterschiedlich interpretiert und umgesetzt wird. Obwohl das Amtsblatt C 355/2022 klare Empfehlungen



liefert, ist deren Umsetzung bislang nicht flächendeckend etabliert. Um HACCP als wirksames und zukunftsfähiges Instrument der Lebensmittelsicherheit zu erhalten, sind kontinuierliche Weiterentwicklung und Anpassung erforderlich:

- ▶ Inhalte und Empfehlungen Amtsblatt C 355/2022 kennen und gezielt anwenden
- ▶ HACCP-Systeme regelmäßig prüfen und aktualisieren
- ▶ HACCP-Teams stärken, fachlich weiterbilden und klar positionieren
- ▶ HACCP im Unternehmen als lebendiges System verankern – mit Einbindung aller Mitarbeitenden

Ein starkes Bewusstsein für die Bedeutung von HACCP und die konsequente Umsetzung seiner Prinzipien ermöglichen es Unternehmen, nicht nur gesetzliche Anforderungen zu erfüllen, sondern auch nachhaltig zur Lebensmittelsicherheit beizutragen.

Quellen:

- [1] *Amtsblatt C355/2022*
- [2] *Erhebung von Praxistrainings LMS Jennifer Ziegler*
- [3] *BRCGS Annual Business Report April 2023 – March 2024*
- [4] *Why HACCP might sometimes become weak or even fail, von Júlia Toropilová, Pavel Bystrickýa – veröffentlicht auf Science Direct*
- [5] *Lebensmittelwarnung.de*

Bildquellen:

Praxistrainings LMS Jennifer Ziegler