|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | HACCP Konzept und Hygieneorganisation Küchenbetriebe | HACCP.10.5 |
| Anlage: Festlegen und steuern von CCPs | | |

**Lenkungspunkte**

In den Rechtsvorschriften und auch in der Fachliteratur wird häufig noch die Bezeichnung „kritischer Kontrollpunkt" nachzulesen sein. Doch besser und vor allem Korrekt übersetzt wird der kritische Kontrollpunkt als „kritischer Lenkungspunkt“ welcher einen Prozessschritt beschreibt, bei dem es möglich und von entscheidender Bedeutung ist, eine Gesundheitsgefahr zu vermeiden, zu beseitigen oder auf ein annehmbares Niveau zu reduzieren. Die CCPs nehmen eine Schlüsselrolle im HACCP-Verfahren ein und können mit den entsprechenden Fragestellungen leichter erkannt werden.

**Wie erkennen Sie kritische Lenkungspunkte (CCPs)**

Beispiel:

• Sind im Prozessschritt Erhitzung von Geflügelfleisch Maßnahmen zur Beherrschung der Salmonellen vorhanden?

• Werden die Salmonellen im Geflügelfleisch durch die Erhitzung im Kombidämpfer beseitigt oder auf ein annehmbares Niveau reduziert?

In diesem Beispiel ist die Erhitzung im Kombidämpfer die Lenkungsmaßnahme = CCP. Mit dem Erhitzungsprozess werden die erkannten biologischen Gefahren, wie in diesem Beispiel die Salmonellen, abgetötet (= gelenkt).

Der Erhitzungsprozess muss stichprobenartig mit einem Kerntemperaturmessgerät überwacht und dokumentiert werden. Die zeitliche Einwirkung der Erhitzungstemperaturen spielt dabei ebenso eine Rolle. Beim CCP muss grundsätzlich berücksichtigt werden, dass der CCP im laufenden Prozess festzustellen, zu überwachen und bei einem Kontrollverlust gezielte Korrekturmaßnahmen zu ergreifen und zu dokumentieren sind.

**Grenzwerte**

Ein CCP erhält seinen Sinn in Verbindung mit den entsprechenden Grenzwerten, anhand derer im Hinblick auf die Vermeidung, Ausschaltung oder Reduzierung ermittelter Gefahren zwischen akzeptablen und nicht akzeptablen Werten unterschieden wird. Grenzwerte gibt es z. B. für Temperatur und Zeit, Feuchtigkeitsgehalt und pH-Wert.

Beispiel: Beim Braten von Fleischgerichten ist auf die Kerntemperatur von +80 °C für mindestens 3 Minuten bzw. +70 °C für mindestens 10 Minuten zu achten. Damit werden die unerwünschten Keime sicher abgetötet und stellen keine Gefahr für den Verbraucher dar. Neben Grenzwerten können Toleranz- oder Warnwerte angezeigt werden.

**Vorgehen**

Erfassen Sie alle kritischen Lenkungspunkte anhand der Aufstellung Ihrer Gefährdungsanalyse (Gefahren). Die kritischen Lenkungspunkte (CCP´s) sind in der Gefährdungsbeurteilung zu dokumentieren (Prinzip 2: Identifizierung der CCPs mit Hilfe des Entscheidungsbaums).

**Steuerung von CCPs**

Art, Bezeichnung des Kritischen  
Lenkungspunktes (z. B. Erhitzer 3)

Kriterium (z. B. Temperatur)

Grenzwerte (z. B. mind. 72,5°C, 15–30 sec)

Überwachungsmethoden (PT 100)

Überwachungshäufigkeit (konstant)

Verantwortlichkeit (Maschinenführer)

Nachweisdokumentation (Anlagenprotokoll)

Maßnahmen bei Abweichung (Produkt sperren, Erhitzung wiederholen)