

Zeitschrift: Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 97 (2006)

Heft: 4

Artikel: Reinigung und Desinfektion : Prerequisites in einem Food Safety Konzept = Cleaning and disinfection : prerequisites in a food safety concept

Autor: Fellner, Christian

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-982027>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Reinigung und Desinfektion: Prerequisites in einem Food Safety Konzept*

Cleaning and Disinfection: Prerequisites in a food safety concept

Christian Fellner

Hygienereferat der Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien, Österreich

Es gab einmal eine Zeit, da war alles ganz einfach. Da war allen Beteiligten bei der Lebensmittelherstellung, sowohl dem Lebensmittelunternehmen als auch der kontrollierenden Behörde, klar, hygienisch einwandfreies Produzieren bedeutet: Sauberkeit im Betrieb, Schädlingsfreiheit, Einhaltung einer entsprechenden Arbeits- und Personalhygiene, die Aufrechterhaltung der Kühl- und Tiefkühlkette, die Beachtung der vorgeschriebenen Gar- und Heisshaltetemperaturen und natürlich auch die Verarbeitung einwandfreier Lebensmittel. Aber was ist schon einwandfrei? Schon damals, in den 80er und 90er Jahren des 20. Jahrhunderts, zeichnete sich eine Entwicklung am Lebensmittelhygienesektor ab, die sich in der Folge durch die Geschehnisse in Tschernobyl und im Zusammenhang mit dem Auftreten der BSE, des Rinderwahnsinns, noch beschleunigte. Dass nämlich bei der Frage nach der Sicherheit der hergestellten Lebensmittel die Herkunft derselben immer mehr in den Vordergrund tritt. In einer Zeit, wo die internationale Verflechtung des Lebensmittelhandels immer intensiver wird, wo im Rahmen der Globalisierung die Welt immer kleiner wird, kann das Risikopotential der Lebensmittel nur schlüssig beurteilt werden, wenn auch die Herkunft der enthaltenen Bestandteile eindeutig geklärt ist. Die althergebrachte Kontrolle auf Betriebsebene reicht nicht mehr aus, um die Sicherheit der Lebensmittel garantieren zu können. Ein neues Kontrollsystem, das diesen Herausforderungen gewachsen ist, wurde gesucht, HACCP wurde gefunden.

*Vortrag gehalten an der 39. Arbeitstagung der Schweizerischen Gesellschaft für Lebensmittelhygiene SGLH am 14. September 2006 in Zürich

Die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft folgte dem amerikanischen Beispiel sowie der Empfehlung der FAO/WHO-Codex-Alimentarius-Kommission und präsentierte der europäischen Öffentlichkeit erstmals in der Richtlinie 93/43 EWG den Begriff HACCP. Rückblickend muss jedoch gesagt werden, dass dies in einer der Sache nicht dienenden Art und Weise erfolgte.

Drei fachliche Mängel der angesprochenen Richtlinie sind zu nennen, die in der Folge für viele Missverständnisse und Fehlinterpretationen sorgten:

- HACCP war erwähnt, aber nicht gefordert
- Die GHP, die gute Hygienepaxis, war nicht als eigenständiges Element erwähnt und damit auch nicht vom HACCP-Begriff abgegrenzt
- Eine Referenzgrundlage für HACCP fehlte

Die Folgen waren fatal. HACCP wurde zum Synonym für Hygiene. Plötzlich warb jeder, der die Lebensmittelbranche in irgendeiner Art und Weise belieferte, mit HACCP. Wir begegneten HACCP-Reinigern, HACCP-Desinfektionsmitteln, HACCP-Geschirrspülmitteln, HACCP-Mäusefallen, HACCP-Arbeitsmänteln, HACCP-Kugelschreibern usw. Fachlich absoluter Unsinn. Dabei kann man den werbenden Unternehmern nicht einmal einen Vorwurf machen. Die Vorgaben des Gesetzgebers waren schliesslich nicht klar genug um wirklich zweifelsfrei erkennen zu können, was denn nun HACCP wirklich ist.

Und genau das ist der entscheidende Punkt. Für niemanden war erkennbar, was denn jetzt neu war durch HACCP. Wozu brauchen wir dieses System. Welche Aufgabe hat es im Food Safety Konzept eines Unternehmens?

Die Entwicklung war zum Teil paradox. Obwohl in der RL 93/43 EWG die Dokumentation der Eigenkontrolle nicht einmal erwähnt ist, wurde im Rahmen der HACCP-Umsetzung in erster Linie die Dokumentation als das neue Element der Eigenkontrolle realisiert. Es kam zur Überdokumentation, zum Ausufern von Checklisten. Und zu einer Verschiebung der Wertigkeiten im Hygieneregime der Lebensmittelunternehmen. Der Aufwand für die Dokumentation stieg unproportional an, bisweilen sogar zu Lasten grundlegender Hygieneerfordernisse wie z.B. der Reinigung.

Doch diese gesetzliche Situation ist Schnee von gestern. Die EU hat reagiert. Sie hat in der VO (EG) 852/2004 über Lebensmittelhygiene genau diese drei genannten Mängel direkt angesprochen und die Situation klar gestellt.

Im Artikel 5 dieser Verordnung wird von allen Lebensmittelunternehmen die Umsetzung von HACCP dezidiert verlangt. Lediglich für bestimmte Unternehmen wird im Erwägungsgrund 15 eine Ausnahme von dieser Verpflichtung wie folgt formuliert: «Die HACCP-Anforderungen sollten ... so flexibel sein, dass sie, auch in kleinen Betrieben, in allen Situationen anwendbar sind. Insbesondere muss davon ausgegangen werden, dass die Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte in bestimmten Lebensmittelunternehmen nicht möglich ist und dass eine gute Hygienepaxis in manchen Fällen die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte ersetzen kann...».

In Artikel 1 finden wir die Abgrenzung von HACCP zur guten Hygienepraxis durch die Formulierung: «Die Verantwortlichkeit der Lebensmittelunternehmer sollte durch die allgemeine Anwendung von auf den HACCP-Grundsätzen beruhenden Verfahren in Verbindung mit einer guten Hygienepraxis gestärkt werden». Es wird also jetzt klar zwischen den Belangen der betriebsbezogenen guten Hygienepraxis und dem produkt- und gefahrenbezogenen HACCP-Konzept unterschieden.

Und schliesslich finden wir, ebenfalls im Erwägungsgrund 15, die Aufforderung: «Die HACCP-Anforderungen sollten den im Codex Alimentarius enthaltenen Grundsätzen Rechnung tragen.» Wir haben also jetzt eine klar angesprochene Referenzgrundlage, die uns beantwortet, was HACCP überhaupt ist, und wie es im eigenen Unternehmen umgesetzt werden kann.

Und plötzlich wird alles wieder einfach und logisch.

Wir haben auf der einen Seite die gute Hygienepraxis. Diese bezieht sich ausschliesslich auf den eigenen Betrieb. Auf das Umfeld, in dem produziert wird. Sie dient dazu, die hergestellten Produkte vor einer nachteiligen Beeinflussung zu schützen. Sie soll verhindern, dass im eigenen Betrieb neue Gefahren auf die verarbeiteten Lebensmittel gelangen. Sie umfasst die Reinigungs- und Desinfektionsmassnahmen, die Schädlingsvorsorge und gegebenenfalls -bekämpfung, die Steuerung des Raumklimas, bestimmte Faktoren bei der Lagerung der Lebensmittel sowie die umfassenden Themenkreise der Arbeitshygiene und der Personalhygiene. Die gute Hygienepraxis soll eine Kontamination bzw. eine Kreuzkontamination der verarbeiteten Produkte im eigenen Betrieb verhindern. Erweitern wir die genannten Punkte um die Aspekte der baulichen Voraussetzungen im Betrieb sowie der Ausstattung, so kommen wir zum Begriff der «Prerequisites», der Voraussetzungen, die gegeben sein müssen, damit die Umsetzung eines HACCP-Konzeptes überhaupt Sinn macht.

HACCP hingegen fragt nach dem hergestellten Produkt und nach den Gefahren für die menschliche Gesundheit, die mit diesem Produkt verbunden sein können. Um das Gefahrenpotential jedoch einschätzen zu können, muss berücksichtigt werden, welche Ausgangsstoffe verwendet werden und, wo diese Ausgangsstoffe her kommen. Die Rückverfolgbarkeit sowie die Herkunftskontrolle spielen somit eine elementare Rolle. HACCP öffnet die Sicht über den direkten Einflussbereich des eigenen Betriebes hinaus und fragt nach der Herkunft der angelieferten Ware sowie nach dem weiteren Weg des hergestellten Produktes bis zum Konsumenten. Es fordert die Weitergabe sicherheitsrelevanter Informationen von Stufe zu Stufe entlang der gesamten Lebensmittelkette. Es beurteilt das Risiko, das mit den angesprochenen Gefahren verbunden sein kann und entscheidet dann, ob die jeweilige Gefahr relevant ist oder nicht.

Die Beherrschung der Gefahr erfolgt bei HACCP an einer Stufe im Herstellungsprozess. Konkret angesprochene Mikroorganismen könnten zum Beispiel an den Stufen «Ware übernehmen», oder beim «Brühen», oder beim «gekühlten

Lagern» oder auch beim «Salzen» oder beim «Ansäuern» unter Kontrolle gebracht werden.

Belange der guten Hygienepraxis werden hingegen durch Massnahmen im gesamten Betrieb planmässig und systematisch gesteuert. So macht Schädlingsvorsorge, lediglich an einer einzelnen Stufe des Herstellungsprozesses durchgeführt, keinen Sinn.

Die klare Trennung zwischen GHP und HACCP, wie sie in der Lebensmittelhygiene-Verordnung der EU vorgenommen wurde, ist fachlich ein Lichtblick. Doch wird sie auch gelebt?

Im November 2005 wurde von der EU eine HACCP-Leitlinie veröffentlicht. Bezeichnet wurde sie als GUIDANCE DOCUMENT mit dem Titel «Implementation of procedures based on the HACCP principles, and facilitation of the implementation of the HACCP principles in certain food businesses». Ziel dieses Schriftstückes war es, den bereits zitierten Erwägungsgrund 15 der VO (EG) 852/2004 zu interpretieren und zu erläutern. Es geht um die Frage, wie HACCP umgesetzt werden kann, wobei, wie es heisst, speziell auf die Situation in kleinen Unternehmen Rücksicht genommen wurde.

Im Zuge der Ausarbeitung dieses Dokumentes wurde festgestellt, dass in der VO (EG) 852/2004 die Dokumentation zwar fixer Bestandteil des HACCP-Konzeptes ist, dass aber für die Punkte der guten Hygienepraxis keine Dokumentationspflicht besteht. Ein Mangel, der zweifellos einer Korrektur bedarf. Nun wäre es wohl konsequent gewesen, die Dokumentationspflicht zur GHP, zumindest in relativierter Form, in den Verordnungstext aufzunehmen. Doch tatsächlich wurde ein anderer, fachlich höchst zweifelhafter Weg gewählt.

In diesem guidance document finden wir nun folgende Erläuterung:

«The following requirements are prerequisites and can be integrated in the HACCP System»:

- cleaning and disinfection procedures
- hygienic environment of the establishment
- personnel routes and hygiene practices
- product storage and distribution conditions

Es wird also den Unternehmen die Möglichkeit gegeben, die Reinigungs- und Desinfektionsmassnahmen HACCP zuzuordnen. Wird diesem Vorschlag Folge geleistet, ist die Dokumentationspflicht automatisch gegeben. Dieser Gedanke wird in der Leitlinie konsequent fortgeführt und wir lesen bei der Umsetzung der Gefahrenanalyse unter Punkt 1.6. «Listing of ... hazards ... and ... control measures: Control measures need to be supported by detailed procedures and specifications to ensure their effective implementation. For instance, detailed cleaning schedules, ...»

Die klare und einfache Trennung zwischen GHP und HACCP wird also nicht eingehalten, was in der Folge zwangsläufig zu Widersprüchen und Ungereimtheiten führt. Diese Inkonsequenz hat bei der EU schon Tradition. So lesen wir auch schon in der VO (EG) 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel

tierischen Ursprungs im Anhang II, Abschnitt II: der Zweck der HACCP-Verfahren im Schlachthofbereich ist es d) «... dass alle Tiere ..., die in den Räumlichkeiten des Schlachthofes aufgenommen werden – sauber sind»

Nach dem zuvor Gesagten erübrigt sich ein weiterer Kommentar zu dieser Formulierung.

Es kann also angemerkt werden, dass es dem Lebensmittelunternehmen in der EU rein rechtlich freigestellt ist, wo es die Reinigungs- und Desinfektionsmassnahmen zuordnet. Bei der GHP oder bei HACCP. Erfolgt die Zuordnung zu HACCP, ist jedoch schwer nachvollziehbar, wie dabei die sieben HACCP-Grundsätze durchlaufen werden sollen.

Aber ein Punkt steht ebenfalls fest. Die Verantwortung für die Effizienz von Reinigung und Desinfektion trägt alleine der Unternehmer. Und dafür, dass die Effizienz auch tatsächlich gegeben ist, ist nicht die Zuordnung zu einem bestimmten Teilbereich des Hygieneregimes entscheidend. Vielmehr zeigt die Praxis, dass folgende Punkte von ganz besonderer Bedeutung sind:

- Wahl der richtigen Methodik und der richtigen Mittel
- Regelmässiger Desinfektionsmittelwechsel zur Vermeidung der Resistenzbildung
- Systematische Vorgangsweise (Reinigungs- und Desinfektionsplan)
- Intensive Kommunikation zwischen Reinigungsfirma bzw. Reinigungsmittelfirma und Lebensmittelbetrieb, um eine exakte Abstimmung des Reinigungs- und Desinfektionsplanes auf die betrieblichen Gegebenheiten sicher zu stellen.

Die Reinigung und die Desinfektion sind keine Teile des Produktionsprozesses. Sie laufen zeitlich getrennt von der Produktion ab. Sie sind in der Regel abgeschlossen, wenn mit der Produktion begonnen wird. Es muss sogar streng darauf geachtet werden, dass keine Reinigungs- und Desinfektionsmittelrückstände in die verarbeiteten Lebensmittel gelangen. Gereinigt und desinfiziert wird nicht das Lebensmittel selbst, sondern das Umfeld, in dem produziert wird.

HACCP sucht hingegen nach einer Stufe im Herstellungsprozess, an der eine konkret angesprochene Gefahr, die auf dem Lebensmittel vorkommen kann, beherrscht werden soll. Die Reinigung und die Desinfektion sind somit klassische Voraussetzungen für die effiziente Umsetzung eines HACCP-Konzeptes und können fachlich gesehen wohl niemals Teil desselben sein.

Korrespondenzadresse: Dr. Christian Fellner, Hygienereferat der Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien, Henneberggasse 3, A-1030 Wien,
E-Mail: fel@m38.magwien.gv.at