

HOTEL & GV-PRAXIS sprach mit Christian Fellner über sein neues HACCP-Buch.

PRAXIS: Herr Dr. Fellner, wie viele HACCP-Publikationen

gibt es Ihrer Meinung nach?

Fellner: Die Artikel sind ungezählt, Broschüren und Bücher gibt es zuhauf. Wenn wir uns jedoch auf seriöse und umfassende Publikationen konzentrieren, die nicht nur Teilaspekte, sondern das Konzept als solches beschreiben, dann kann

man diese im deutschsprachigen Bereich an einer Hand abzählen.

PRAXIS: Und jetzt veröffentlichen Sie ein weiteres. Was waren die Beweggründe dafür?

Fellner: Es gibt zwei wesentli-

che Gründe: Erstens beschäftige ich mich im Zuge meiner Tätigkeit in der Lebensmitteluntersuchungsanstalt der Stadt Wien intensiv mit Hygiene und HACCP. Im Spannungsfeld zwischen gesetzlichen Vorgaben, den gewachsenen Rahmenbedingungen in den Betrieben und den Ansprüchen des Konsumentenschutzes entsteht ein ganz eigener Mix an Erfahrungen. Da hat sich in den vergangenen Jahren eine Menge Material angesammelt, das mein Autorenkollege Robert Riedl und ich nun in ein Buch haben einfließen lassen. Der zweite und vielleicht wichtigere Grund ist schlichtweg die Tatsache, dass sich sowohl die EU in ihrem Lebensmittelrecht als auch der Lebensmittelhandel im IFS (International Food Standard), wenn es um HACCP geht, auf den FAO/WHO-Codex-Alimentarius beziehen. Ab 2006 wird von allen Lebensmittelunternehmen verlangt, ihre Eigenkontrolle nach dieser Grundlage auszurichten. Doch was ist HACCP nach dem Codex? Derzeit gibt es nicht einmal eine deutsche Übersetzung dieser fachlich ausgezeichneten, zukunftsorientierten und auf die Gegebenheiten der Praxis ausgerichteten Codex-Grundlagen. Hier soll unser Buch Abhilfe schaffen.

Wir beten nicht bereits vorhandene Literatur nach, sondern haben versucht, das Thema gründlich zu recherchieren und greifbar zu machen. Hier finden Sie alles, was Sie immer schon über HACCP wissen wollten. Der Bogen spannt sich dabei von der geschichtlichen

HACCP, kein Selbstzweck, sondern Mittel zum Zweck

Entwicklung und den einfachen Grundlagen des Konzeptes bis zur korrekten Umsetzung, die anhand eines konkreten Beispiels demonstriert wird. Zudem ist der HACCP-relevante Teil des Codex-Alimentarius im Originaltext abgedruckt und auch gleich ins Deutsche übersetzt.

PRAXIS: Wie gehen Sie mit der Problematik um, dass in Büchern dieser Art zwar viel theoretisches Wissen schlummert, dieses allerdings von den Praktikern in den Betrieben kaum wahrgenommen wird? Egal ob das nun aus Zeitmangel oder Desinteresse geschieht.

Fellner: Das ist natürlich ein entscheidender Punkt, den wir während des Verfassens des Buches immer im Auge hatten. Das Buch richtet sich ganz explizit an den Anwender. Jeder, der mit Lebensmitteln arbeitet und mit Fragen der Hygiene und Sicherheit konfrontiert ist, hat mit diesem Buch ein wichtiges Werkzeug zur Problemlösung an der Hand.

PRAXIS: In Ihrem Vorwort schreiben Sie, dass HACCP zum Schlagwort verkommen ist und die Eigenkontrolle immer stärker als aufwendiger Selbstzweck missbraucht wird. Was kann Ihr Buch ändern?

Fellner: Was wir kritisieren, ist



Autor Dr. Christian Fellner.

Bild: privat

.....
die Frage stellen: Was sind da für Zutaten drinnen? Und so kommen Sie zur Rezeptur. Dann fragen Sie sich, mit welchen Gefahren muss aufgrund der Art der Zutaten und aufgrund ihrer Herkunft gerechnet werden? HACCP fragt

die in der Praxis häufig beobachtete Überfrachtung des HACCP-Begriffs. Hier wird alles, was nur irgendwie mit Hygiene zu tun hat, hineingepropft. Und damit wird das System an sich nicht mehr handhabbar. Ich kann mit HACCP keine Schädlingsvorsorge steuern, ich kann damit nicht die Personalhygiene überwachen, ich kann damit nicht sicherstellen, dass gut gereinigt wird. Das ist schlicht und einfach nicht die Aufgabe von HACCP, sondern jene der guten Hygienepraxis. Bis auf wenige Ausnahmen dient HACCP lediglich dazu, Gefahren auf oder in den Produkten selbst zuverlässig zu beherrschen. Ich gebe Ihnen ein Beispiel: Sie bekommen in einem Restaurant ein Gericht serviert. Eine Portion eines Menüs. Fleisch, Gemüse, Beilagen. Wenn Sie jetzt wissen wollen, ob dieses Menü frei von Gefahren für Ihre Gesundheit ist, dann müssen Sie sich zunächst

immer nach dem "Woher". Und damit kommt man bei seinen Überlegungen automatisch bis an die Wurzeln der Lebensmittelproduktion. Bis zur sogenannten Urproduktion, dem Ernten, Schlachten und Melken. So ganzheitlich muss HACCP gesehen werden. Nur ist die Realität leider anders. HACCP wurde vom Gesetzgeber als produktbezogenes Konzept zur Lebensmittelsicherheit ausformuliert. In den Betrieben ist HACCP aber meistens zur prozessbezogenen Eigenkontrolle während der Produktion verkümmert. Das ist höchstens ein Fragment von HACCP. Darauf weisen wir hin und wir liefern auch Antworten, wie man ein professionelles HACCP-Konzept angeht.

PRAXIS: Sie kritisieren auch, dass HACCP immer mehr zum Inbegriff für Hygiene wird. Warum?

Fellner: Das stimmt nicht ganz. HACCP ist zweifelsohne

häufig falsch verstanden worden, andererseits ist es aber auch zum Werbeträger im Hygienebereich geworden, der ein neues Bewusstsein in diesem sensiblen Bereich gefördert hat. Das anerkennen wir durchaus. Gefährlich wird es aber dann, wenn man zur Demonstration seiner Hygienepraxis nur sagt, "Wir machen eh alles nach HACCP". Der Begriff wird dadurch nicht nur sträflich vereinfacht, sondern auch grundlegend falsch vermittelt. Dieser Fehlentwicklung wollen wir mit dem Buch entgegenwirken.

PRAXIS: Und Sie glauben wirklich nicht, dass 630 Seiten den Praktiker im Arbeitsalltag überfordern?

Fellner: Nein. Für das Verständnis dieses Buches ist ein Basiswissen über Betriebs- und Arbeitshygiene notwendig, bezüglich HACCP werden hingegen keine Vorkenntnisse benötigt.

PRAXIS: Wenn ein Anwender mit diesem Thema bisher noch nicht ausreichend in Berührung kam. Ist er nach der Lektüre in der Lage, nicht nur den nötigen Background zu haben, sondern HACCP auch professionell zu implementieren?

Fellner: Auf jeden Fall.

Herr Doktor Fellner, vielen Dank für das Gespräch. -sax-