

Effizient und rechtssicher!

HACCP-Dokumentation: So helfen IT-Tools im QM

Die gesetzlich vorgeschriebene lückenlose Dokumentation von HACCP-Prozessen kann gerade in großen Produktionsbetrieben eine zeit- und ressourcenintensive Aufgabe sein. Dank moderner digitaler Lösungen lässt sich die HACCP-Dokumentation jedoch weitgehend automatisieren. Dies beschleunigt nicht nur den Prozess, sondern reduziert auch das Fehlerpotenzial. Unternehmen können so ihre Effizienz steigern und gleichzeitig rechtlichen Anforderungen vollständig erfüllen.

Die HACCP-Richtlinien (Hazard Analysis and Critical Control Points) bilden das Rückgrat der Lebensmittelsicherheit in der gesamten Wertschöpfungskette. Erst 2023 traten wichtige Neuerungen für Großküchen in Kraft, die sich vor allem auf die Überwachung und Dokumentation der kritischen Kontrollpunkte konzentrieren. Verlangt werden nun u.a. strengere Anforderungen an die Temperaturüberwachung, die Personalhygiene und die Lagerung von Lebensmitteln.

Die Temperaturkontrolle ist dabei ein besonders sensibles The-

ma. So müssen Großküchen sicherstellen, dass kritische Temperaturen von Rohstoffen und fertigen Speisen lückenlos aufgezeichnet werden. Und genau diese Aufzeichnungen sind ein entscheidender Nachweis bei Audits und externen Kontrollen. Neu ist, dass die Überwachung dieser Punkte häufiger und präziser dokumentiert werden muss, um mögliche Gefährdungen frühzeitig zu erkennen. Die neuen Anforderungen stellen Großküchen vor Herausforderungen. Denn: Die Anzahl der zu erfassenden Datenpunkte ist gestiegen und die manu-

elle Dokumentation ist dadurch fast immer mit hohem Aufwand verbunden. Zumindest, wenn sie (wie in vielen Produktionsbetrieben üblich) noch per Zettel, Stift und Excel-Tabelle durchgeführt wird...

Smart und digital

Die gute Nachricht: Digitale Tools können zu wertvollen Helfern werden, wenn es darum geht, Zeit zu sparen und wertvolle Personal-Ressourcen zu schonen. Das manuelle Erfassen von Daten ist nicht nur zeitaufwendig, sondern bringt auch eine höhere Fehleranfälligkeit mit sich. Die Dokumentation erfolgt oft auf Papier oder in Excel-Tabellen, was den Prozess unübersichtlich und schwer nachvollziehbar macht.

Ein Beispiel: Die Temperaturüberwachung in Kühlsystemen ist eine der zentralen Anforderungen im HACCP-System. In einem Betrieb mit mehreren Lagerräumen und Kühlgeräten müssen Temperaturen regelmäßig überprüft und doku-

mentiert werden. Ohne digitale Unterstützung bedeutet dies, dass Mitarbeiter regelmäßig Kontrollgänge durchführen, Messungen handschriftlich notieren und diese später in ein zentrales System übertragen müssen. Hierbei können leicht Fehler passieren, sei es durch unleserliche Handschriften oder durch das Vergessen von Messungen.

Hinzu kommt, dass diese Daten bei Audits und behördlichen Kontrollen jederzeit vorgelegt werden müssen. Die manuelle Verwaltung dieser Aufzeichnungen erfordert viel Zeit und Sorgfalt, um sicherzustellen, dass alle Informationen lückenlos vorliegen und nachvollziehbar sind. Besonders für Unternehmen, die an mehreren Standorten produzieren, wird diese Aufgabe schnell zu einem Mammutprojekt.

IT als Lösung

Die Digitalisierung bietet eine Lösung für die Herausforderungen der HACCP-Dokumentation. Moderne Anwendungen wie das in der Branche häufig eingesetzte e-QSS ermöglichen es, die Dokumentationspflichten automatisiert und effizient zu erfüllen, ohne dass manuelle Eingriffe erforderlich sind. Dies spart nicht nur Zeit und Kosten, sondern erhöht auch die Datensicherheit und reduziert die Fehleranfälligkeit.

Hier helfen Smartphone, App und Software bei der HACCP-Dokumentation: Sensoren, die an kritischen Kontrollpunkten (wie etwa Kühlgeräten oder Produktionsanlagen) angebracht sind, können kontinuierlich Daten erfassen und in Echtzeit an zentrale Systeme übertragen. So entfällt die manuelle Erfassung durch Mitarbeiter und Abweichungen von festgelegten Grenzwerten werden sofort erkannt. Bei einer Überschreitung der zulässigen Temperaturen wird ein System sofort Alarm schlagen und die verantwortlichen Mitarbeiter können umgehend Maßnahmen



Abb. 2: Der digitale Zugriff auf alle Daten schafft Transparenz zu Prozessen und Produkten für alle Beteiligten im Qualitätsmanagement und unterstützt schnelle Entscheidungsfindungen.

ergreifen. Eine exakte Definition von Schnittstellen ist hierbei erforderlich.

Auch im Hinblick auf Transparenz hat der digitale Weg Vorteile: Alle erfassten Daten werden zentral gespeichert und sind jederzeit abrufbar. Dies erleichtert nicht nur die internen Kontrollprozesse, sondern auch externe Audits. Auditoren haben durch digitale Systeme direkten Zugriff auf alle relevanten Informationen und können diese bei Bedarf nachverfolgen. Dies beschleunigt die Prüfungen und erhöht die Rechtssicherheit. Tablets und Smartphones ermöglichen es den Mitarbeitern außerdem, Daten direkt vor Ort zu erfassen und in Echtzeit zu übermitteln. Dadurch werden nicht nur Arbeitsprozesse beschleunigt, sondern auch die Kommunikation zwischen den Teams verbessert. So können z.B. Temperaturmessungen sofort dokumentiert und bei Abweichungen Korrekturmaßnahmen eingeleitet werden. Die digitale Erfassung minimiert zudem das Risiko von Fehlern, die bei der manuellen Datenerfassung auftreten können.

So gelingt die Umstellung auf „digital“

Um eine erfolgreiche Umstellung von analog auf digital zu vollziehen, sollten Unternehmen aus der Lebensmittelproduktion folgende Schritte gehen:

■ **Dateninfrastruktur schaffen:** Eine solide und verlässliche Dateninfrastruktur ist die Grund-

lage für eine erfolgreiche Digitalisierung. Alle relevanten Daten müssen zentral und in Echtzeit erfasst und verarbeitet werden. Die Verfügbarkeit der Daten muss jederzeit und standortunabhängig gewährleistet sein, um eine flexible und effiziente Arbeitsweise zu ermöglichen.

■ **Mobile Endgeräte einsetzen:** Der Einsatz mobiler Endgeräte wie Smartphones oder Tablets erleichtert die Datenerfassung und -verwaltung. Mit intuitiven Apps können Mitarbeiter direkt vor Ort alle relevanten Daten eingeben und in Echtzeit an das zentrale System übermitteln. Dies spart Zeit und reduziert das Fehlerpotenzial.

■ **Echtzeit-Überwachung einrichten:** Digitale Systeme ermöglichen eine Echtzeit-Überwachung aller kritischen Kontrollpunkte. Abweichungen werden sofort erkannt, und es können präventive Maßnahmen ergriffen werden. Dies verbessert die Prozesssicherheit und minimiert das Risiko von Verstößen gegen gesetzliche Vorgaben.

■ **Auf Benutzerfreundlichkeit achten:** Spezialisierte Softwarelösungen bieten flexible und detaillierte Möglichkeiten zur Planung und Durchführung von HACCP-Prozessen. Intuitive Benutzeroberflächen und interaktive Formulare sorgen für eine hohe Benutzerfreundlichkeit und Akzeptanz bei den Mitarbeitern.

■ **Für Datenaustausch sorgen:** Durch die digitale Vernetzung von Lieferanten und Dienstleistern können Prozesse effizien-

ter gestaltet werden. Smarte IT-Anwendungen ermöglichen eine lückenlose Überwachung und Qualitätssicherung entlang der gesamten Lieferkette. Ein wichtiger Vorteil: Beiden Seiten – Auftraggeber und Dienstleister – stehen alle Daten zur Verfügung. Missverständnisse bei der Abstimmung werden vermieden.

Fazit

Die Digitalisierung der HACCP-Dokumentation bietet Unternehmen der Lebensmittelindustrie erhebliche Vorteile. Die Prozesse werden effizienter, die Datensicherheit zuverlässiger und die Einhaltung gesetzlicher Vorgaben leichter. Durch den Einsatz moderner IT-Tools können Unternehmen so ihre Wettbewerbsfähigkeit steigern, indem sie Zeit und Ressourcen einsparen und gleichzeitig die Lebensmittelsicherheit auf einem hohen Niveau halten. Ein wichtiger Baustein für die kontinuierliche Verbesserung von Prozessen in der Produktion.

Autoren: Eva Neumann, Geschäftsführerin, Oswald Neumann, Geschäftsführer, Neumann & Neumann Software und Beratungsgesellschaft

Kontakt: Neumann & Neumann Software und Beratungsgesellschaft
Steingaden
Tel.: +49 8862/9870-0
info@neumann-neumann.com
www.neumann-neumann.com



Abb. 1: Die Software e-QSS ersetzt manuelle Arbeit durch intuitive Checklisten und smarte Workflows.

Messe Nürnberg
14. - 16. Januar 2025
Halle 2 | Stand 302

IPS Intelligent Video Software

Food Defense:
Schutz vor Terrorismus,
Sabotage und Diebstahl.

**Videosicherheit ist intelligente
Videoüberwachung mit IPS-Faktor.**