Was macht ein HACCP-Beauftragter - Aufgaben, Gehalt und Berufsbild

In diesem Fachartikel der VOREST AG erhalten Sie alle wichtigen Informationen zum Berufsbild und den Aufgaben eines HACCP-Beauftragten. Der HACCP-Beauftragte ist verantwortlich für die Einführung, Dokumentation und Überwachung des HACCP-Systems im Unternehmen und leistet damit einen wesentlichen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit. Der HACCP-Beauftragte berichtet direkt an die Geschäftsführung und unterstützt diese fachlich bei allen Belangen des HACCP-Systems.

Berufsbild HACCP-Beauftragter - Aufgaben, Gehalt und Zukunft

Der HACCP-Beauftragte nimmt eine zentrale Rolle in Unternehmen der Lebensmittelbranche ein. Angesichts steigender Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit, strenger gesetzlicher Vorgaben sowie eines wachsenden Qualitäts- und Verbraucherschutzbewusstseins gewinnt dieses Berufsbild zunehmend an Bedeutung. Im Folgenden geben wir einen Überblick über die Aufgaben, das Gehalt und die Zukunftsperspektiven des HACCP-Beauftragten.

Welche Aufgaben hat ein HACCP-Beauftragter?

Der HACCP-Beauftragte übernimmt alle Tätigkeiten rund um die Einführung, Anwendung, Überwachung und kontinuierliche Verbesserung des HACCP-Systems. Obwohl die genaue Ausgestaltung je nach Betrieb variieren kann, haben sich in der Praxis folgende Kernaufgaben etabliert:

- **HACCP-Planung und Gefahrenanalyse**
  Der HACCP-Beauftragte ist verantwortlich für die Erstellung, Pflege und Aktualisierung des HACCP-Plans. Dazu zählen die systematische Gefahren- und Risikoanalyse, die Festlegung von Critical Control Points sowie die Definition geeigneter Präventiv- und Kontrollmaßnahmen. Auch regelmäßige Betriebsbegehungen zur Überprüfung der hygienischen Bedingungen gehören zu diesem Aufgabenbereich.
- **Schulung und Sensibilisierung der Mitarbeitenden**
  Eine zentrale Aufgabe ist die Schulung des Personals in den Grundlagen des HACCP-Konzepts sowie in betriebsspezifischen Verfahren und Arbeitsanweisungen. Ziel ist es, Mitarbeitende für hygienische Risiken zu sensibilisieren und die korrekte Umsetzung der HACCP-Maßnahmen im Arbeitsalltag sicherzustellen.
- **Überwachung und interne Audits**
  Der HACCP-Beauftragte überwacht die Einhaltung der HACCP-Vorgaben und führt regelmäßige interne Audits durch. Dabei prüft er unter anderem Messwerte, Aufzeichnungen und Protokolle, um die Wirksamkeit des HACCP-Systems kontinuierlich zu bewerten.

HACCP Beauftragter Aufgaben

- **Korrekturmaßnahmen und kontinuierliche Verbesserung**
  Bei Abweichungen oder festgestellten Mängeln leitet der HACCP-Beauftragte geeignete Korrekturmaßnahmen ein. Dazu gehören die Ursachenanalyse, die Umsetzung notwendiger Maßnahmen sowie die anschließende Wirksamkeitskontrolle. Gleichzeitig trägt er zur ständigen Verbesserung des Hygienemanagementsystems bei.
- **Dokumentation des HACCP-Systems**
  Die vollständige und nachvollziehbare HACCP-Dokumentation liegt in der Verantwortung des HACCP-Beauftragten. Dazu zählen unter anderem HACCP-Pläne, Überwachungs- und Prüfprotokolle, Schulungsnachweise sowie alle weiteren lebensmittelrechtlich relevanten Dokumente.
- **Kommunikation mit Behörden und externen Stellen**
  Als zentraler Ansprechpartner vertritt der HACCP-Beauftragte das Unternehmen gegenüber Lebensmittelüberwachungsbehörden und externen Prüfern. Er stellt die Einhaltung gesetzlicher Anforderungen sicher und begleitet amtliche Kontrollen sowie externe Audits.

Video: Welche Aufgaben hat ein HACCP-Beauftragter?

In diesem Video der VOREST AG geht es um die Aufgaben eines HACCP-Beauftragten für Lebensmittelsicherheit und welche Rolle er im Unternehmen, sowie im HACCP-Team einnimt. Die Aufgaben sind vielfältig und reichen über die reine Implementierung eines HACCP-Systems hinaus.

Inhalte des Videos:

- Wovon sind die Aufgaben des HACCP-Beauftragten abhängig?
- Aufgaben des HACCP- und Hygienebeauftragten
- Teamleiter des HACCP-Teams
- Erarbeitung von Schulungs- und Einweisungsprogrammen
- Monitoring- und Produktanalysen

Hygienemanagement-Projekte verwalten und Methoden festlegen

Der HACCP-Beauftragte bzw. Hygienebeauftragte legt im Rahmen des HACCP-Konzepts geeignete Methoden und Grenzwerte zur sicheren Beherrschung der Critical Control Points fest. Gleichzeitig ist er für die Planung, Koordination und Bewertung interner Hygienemanagement-Projekte verantwortlich und sollte frühzeitig in relevante Planungsprozesse eingebunden sein.

Ein weiterer Schwerpunkt liegt im Sammeln und Auswerten hygienerelevanter Daten, die in ein bestehendes betriebliches Kennzahlensystem integriert werden, um Transparenz und kontinuierliche Verbesserungen im Hygienemanagement zu ermöglichen.

Kernaufgaben im Überblick:

- Festlegung von Methoden und Grenzwerten für CCPs
- Planung und Steuerung von Hygienemanagement-Projekten
- Erhebung und Auswertung relevanter Informationen
- Mitwirkung am betrieblichen Kennzahlensystem

Durchführung und Begleitung interner und externer Audits

In vielen Unternehmen liegt die Gesamtverantwortung für interne Audits zwar beim Qualitätsmanagementbeauftragten, dennoch ist der HACCP-Beauftragte bzw. Hygienebeauftragte in der Praxis eng in das Auditgeschehen eingebunden. Häufig verfügt

er über eine Qualifikation als interner Auditor und bringt seine fachliche Expertise insbesondere bei hygienerelevanten Themen ein.

Typische Aufgaben im Auditkontext:

- Mitwirkung bei der Planung und Durchführung interner Audits
- Fachliche Begleitung von Hygieneaudits
- Vor- und Nachbereitung sowie Begleitung externer Audits

Berichterstattung an die Unternehmensleitung

Der HACCP-Beauftragte informiert die Unternehmensleitung regelmäßig über den Status und die Wirksamkeit des HACCP-Systems. Grundlage hierfür sind relevante Kennzahlen, Auswertungen und Berichte, die eine fundierte Bewertung der Lebensmittelsicherheit ermöglichen. Darüber hinaus unterstützt der HACCP-Beauftragte die Prozesssteuerung und Managementbewertung, wirkt bei der Festlegung der Unternehmenspolitik in Bezug auf HACCP und Hygiene mit und berät die Geschäftsführung in allen fachlichen Fragen rund um Hygienemanagement und Lebensmittelsicherheit.

Zentrale Aufgaben im Überblick:

- Regelmäßige Berichterstattung an die Unternehmensleitung
- Zuarbeit für Prozesssteuerung und Managementbewertung
- Mitwirkung bei der Unternehmenspolitik zu HACCP und Hygiene

Mitarbeiter schulen und motivieren

Zu den zentralen Aufgaben eines HACCP-Beauftragten gehört die Planung und Durchführung von Schulungen, insbesondere zu den Themen Hygiene und HACCP. Ziel ist es, Mitarbeitende für lebensmittelhygienische Anforderungen zu sensibilisieren und die sichere Umsetzung der Vorgaben im Arbeitsalltag zu gewährleisten. Dabei spielt auch die Motivation der Mitarbeitenden eine entscheidende Rolle, um nachhaltiges Hygienebewusstsein zu schaffen.

- Planung und Durchführung von Hygiene- und HACCP-Schulungen
- Motivation, Beratung und Sensibilisierung der Mitarbeitenden
- Moderation von HACCP-Teamsitzungen
- Leitung oder aktive Mitarbeit im HACCP-Team
- Erarbeitung von Schulungs- und Einweisungsprogrammen

Was verdient ein HACCP-Beauftragter?

Das Gehalt eines HACCP-Beauftragten richtet sich nach Erfahrung, Verantwortung, Unternehmensgröße und Branche. Laut der StepStone Gehaltsangaben für HACCP-Beauftragte in Deutschland liegt das Gehalt zwischen 34.800 € und 51.000 € im Jahr und im Schnitt bei 42.200 € (Stand Januar 2026).

Karrierechancen & Zukunftsaussichten als HACCP-Beauftragter

Die Zukunftsaussichten und Karrieremöglichkeiten für HACCP-Beauftragte sind aufgrund der steigenden Anforderungen an Lebensmittelsicherheit und der Notwendigkeit einer lückenlosen Eigenkontrolle in der Lebensmittelkette sehr positiv einzustufen. Es ist eine zukunftssichere Rolle, die sich weiterentwickelt und zunehmende strategische Fähigkeiten erfordert, um Lebensmittelsicherheit ganzheitlich zu gewährleisten.

Karrierechancen:

- Aufstieg zur Leitung der QM-Abteilung, HACCP-Teamleiter oder Leiter Qualitätssicherung
- Eine Qualifikation als HACCP- oder Hygienebeauftragter ist ein gefragtes Profil in der Lebensmittelwirtschaft
- Internationales Potenzial, da Expertise auch für Exporteure wichtig ist

Passende Ausbildungen der VOREST AG – wir begleiten Sie Schritt für Schritt auf Ihrem Weg zum HACCP-Beauftragten

Sie möchten HACCP-Beauftragter werden? Ganz gleich, ob Sie sich direkt zum Hygienebeauftragten qualifizieren oder zunächst die Grundlagen der Lebensmittelsicherheit erlernen möchten – unsere praxisnahen und gesetzeskonformen Ausbildungen vermitteln Ihnen das nötige Fachwissen, normgerechte Methoden und praxiserprobte Werkzeuge, damit Sie dieser anspruchsvollen Position gerecht werden.

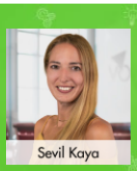
Kostenloser E-Kurs - Was ist HACCP?
Kostenloser E-Learning Kurs zu HACCP mit Einführung in die Grundlagen der Lebensmittelsicherheit sowie zur Abgrenzung von Food Defense und Food Fraud und zur Umsetzung von HACCP-Konzepten.
Preis: 0,00 € | Kursformat: E-Learning
zum Kurs »

HACCP-System und Gefahrenanalyse Schulung
Schulung zur Entwicklung eines HACCP-Konzepts gemäß Codex Alimentarius und ableitung in ein tragfähiges HACCP-System sowie HACCP-Gefahrenanalyse zur Risikovermeidung.
Preis: 1049,00 € | Kursformat: Präsenz
Preis: 996,55 € | Kursformat: Virtual-Classroom
zum Kurs »

Hygiene- und HACCP Beauftragter Schulung - HACCP Teamleiter
Schulung zur Umsetzung eines HACCP-Konzepts und des Hygienemanagements in der Rolle des Teamleiters oder Hygienebeauftragten - **Abschluss mit Zertifikat**.
Preis: 1099,00 € | Kursformat: Präsenz
Preis: 1044,05 € | Kursformat: Virtual-Classroom
zum Kurs »

Kostenloser Gesamtkatalog der VOREST AG zum Download
Gesamtkatalog der VOREST AG mit allen Schulungen rund um Managementsysteme, Prozessoptimierung und Methoden zum kostenlosen Download.
Download »

Sie wissen noch nicht, welcher Kurs der richtige ist?
Fragen zu Formaten, Förderung oder Inhalten?



Sevil Kaya
Mail: skaya@vorest-ag.de
Telefon: 07231 92 23 91 33

Katharina Reutter
Mail: kreutter@vorest-ag.de
Telefon: 07231 92 23 91 37

Welche Kenntnisse und Kompetenzen muss ein HACCP-Beauftragter besitzen?

Um die vielfältigen Aufgaben eines HACCP-Beauftragten fachgerecht wahrnehmen zu können, sind sowohl fundierte Fachkenntnisse als auch methodische und soziale Kompetenzen erforderlich. Neben einem sicheren Verständnis der HACCP-Methodik spielen Kenntnisse über betriebliche Abläufe und rechtliche Anforderungen eine zentrale Rolle.

Zu den wichtigsten Kenntnissen und Kompetenzen eines HACCP-Beauftragten zählen:

- Fachkenntnisse in Hygiene und HACCP
- Kenntnisse relevanter Standards und Leitlinien
- Sicheres Verständnis der gesetzlichen Anforderungen im Lebensmittelrecht
- Einblick in das betriebliche Managementsystem und interne Regelungen
- Gute Kenntnisse der internen Prozesse und Abläufe
- Akzeptanz und Vertrauen bei Kolleginnen und Kollegen
- Rückhalt und Unterstützung durch die Geschäftsführung
- Ausgeprägte Fähigkeit zur Motivation und Beratung von Mitarbeitenden

Welche Fähigkeiten sollte ein Beauftragter für Lebensmittelsicherheit zusätzlich mitbringen?

Neben den fachlichen Kenntnissen und Kompetenzen, die sich gezielt erlernen lassen, sind für die Tätigkeit als HACCP-Beauftragter auch persönliche und soziale Fähigkeiten von großer Bedeutung. Einige dieser Fähigkeiten lassen sich trainieren, andere entwickeln sich vor allem durch Erfahrung.

Wichtige persönliche Fähigkeiten eines HACCP-Beauftragten sind:

- **Motivator:** Mitarbeiter motivierenauch lästige Maßnahmen umzusetzen
- **Coaching-Kompetenz:** Informationen weitergeben und Sicherheit übertragen
- **Berater:** Führungskräfte oder Geschäftsführung beraten
- **Analytische Fähigkeiten:** Herkunft von Fehlern ermitteln
- **Didaktische Fähigkeiten:** Mitarbeiter einfach und verständlich belehren
- **Darstellungsfähigkeit:** Informationen zielgruppengerecht für unterschiedliche Mitarbeitendengruppen aufbereiten
- **Teamfähigkeit:** Offene Kommunikation und konstruktiven Austausch fördern
- **Sorgfalt und Urteilsvermögen:** Hygienerisiken zuverlässig erkennen und bewerten
- **Schnelle Auffassungsgabe:** Unterschiedliche Situationen und Problemstellungen zügig einschätzen

Video: HACCP in 12 Stufen gemäß Codex Alimentarius umsetzen

In diesem Video der VOREST AG erfahren Sie, wie Sie den Codex Alimentarius in der Praxis umsetzen. Bei dem Codex Alimentarius handelt es sich um eine Sammlung von Normen für die Lebensmittelsicherheit und -produktqualität und sorgt auf internationaler Ebene für die Koordination des fairen Handels von Lebensmitteln. In diesem Video erfahren Sie daher, wie Unternehmen das HACCP-Konzept nach den 12 Stufen des Codex Alimentarius umsetzen können.

Inhalte des Videos:

- Praxisumsetzung des Codex Alimentarius
- Vorbereitende Grundsätze des Codex Alimentarius
- Prinzipien des Codex Alimentarius
- Codex Alimentarius als Grundlage für HACCP

Unterschied HACCP-Beauftragter und HACCP-Teamleiter

Der HACCP-Beauftragte / Beauftragter für Lebensmittelsicherheit und der HACCP-Teamleiter sind zwei unterschiedliche Rollen innerhalb des HACCP-Systems, die jedoch in der Praxis häufig von derselben Person wahrgenommen werden. Beide Funktionen tragen wesentlich zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit bei, unterscheiden sich jedoch in ihrer Ausrichtung und Verantwortung.

Der **HACCP-Beauftragte** trägt die übergeordnete Verantwortung für die Einführung, Umsetzung und Aufrechterhaltung des HACCP-Systems im gesamten Unternehmen. Er überwacht die Einhaltung der HACCP-Vorgaben, organisiert Schulungen, stellt eine vollständige Dokumentation sicher und fungiert als zentraler Ansprechpartner für Geschäftsführung, Mitarbeitende und externe Stellen. Organisatorisch ist er häufig als Stabsstelle der Unternehmensleitung verankert.

Der **HACCP-Teamleiter** ist hingegen eine funktionale Rolle innerhalb des HACCP-Teams. Das Team setzt sich aus Mitarbeitenden verschiedener Fachbereiche zusammen und entwickelt sowie überwacht gemeinsam das HACCP-System. Der Teamleiter koordiniert die Teamarbeit, moderiert Sitzungen und stellt sicher, dass Gefahrenanalysen, die Festlegung der Critical Control Points und die Überprüfung der Maßnahmen ordnungsgemäß erfolgen.

Das HACCP-Team

Das HACCP-Team besteht aus Mitarbeitenden verschiedener Fachbereiche und unterstützt den HACCP-Beauftragten bei der Entwicklung, Umsetzung und Überwachung des HACCP-Systems. Durch die multidisziplinäre Zusammensetzung wird sichergestellt, dass alle relevanten Prozesse und potenziellen Gefahren fachlich korrekt bewertet werden können. Voraussetzung für eine wirksame Mitarbeit im HACCP-Team sind ausreichende zeitliche Ressourcen, die Unterstützung der Unternehmensleitung sowie Grundkenntnisse der HACCP-Methodik. Die Teammitglieder wirken insbesondere an der Gefahrenanalyse, der Erstellung von HACCP- und Hygieneprogrammen sowie an der Überprüfung der Wirksamkeit des HACCP-Systems mit.

Sie haben Fragen oder wünschen ein Angebot?
Ich helfe Ihnen gerne weiter!

Kati Schäfer
Produktmanagement Training & PRO SYS
07231 92 23 91 - 0
kschaefer@vorest-ag.de

Inhouse Training – Wir kommen zu Ihnen ins Haus!
Sie wünschen ein Angebot?

Claudia Talmon
Produktmanagement Training
07231 92 23 91 - 0
ctalmon@vorest-ag.de

Unser Katalog

Laden Sie hier kostenfrei und unverbindlich unseren **Katalog** mit einer Übersicht zu allen unseren aktuellen **Schulungen** und **E-Learning-Kursen** herunter.

Hier kostenlos downloaden!