

White Paper

Grundlagen der Lebensmittelsicherheit



Alles im grünen Bereich.

Trotz intensiver Überwachung sind in den letzten Jahren immer wieder kontaminierte Lebensmittel in Umlauf gekommen. Die Notwendigkeit, das Risikoniveau entlang der gesamten Lieferkette zu kontrollieren, um die weltweite Lebensmittelsicherheit auch in Zukunft zu gewährleisten, nimmt daher ständig zu. Unternehmen sind verpflichtet, verschiedene regulatorische Standards einzuhalten, um die Sicherheit ihrer Produkte langfristig zu erhöhen.

Grundlagen der Lebensmittelsicherheit

Um den Verbrauchern qualitativ hochwertige und sichere Lebensmittel anbieten zu können, ist eine konsequente und risikoorientierte Überwachung entlang der gesamten Wertschöpfungskette - angefangen bei der Futtermittelsicherheit über die Produktion und Verarbeitung bis hin zum Markt - entscheidend.

Um eine umfassende Sicherheit zu gewährleisten, müssen entsprechende Kontrollen in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften durchgeführt werden. Darüber hinaus muss die korrekte Etikettierung von Lebensmitteln Informationen wie z.B. über eventuell enthaltene Allergene enthalten. Wichtig sind auch transparente Informationen

über die Verwendung von Zusatzstoffen, die entsprechend zugelassen sein müssen.

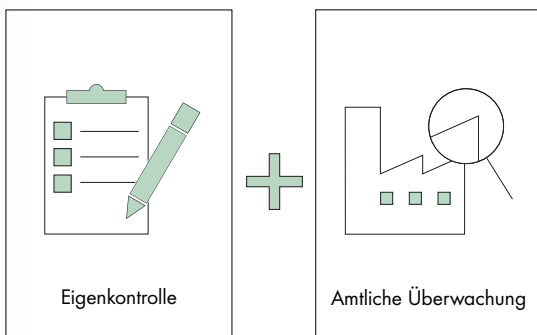
Aufgrund der Tatsache, dass Lebensmittel zunehmend global gehandelt werden, nehmen die Chancen für Akteure in diesem Segment zu. Die sich ändernden Essgewohnheiten der Verbraucher sowie die Entwicklung neuer Zutaten und Produkte verändern die bisherigen Anforderungen. Die Globalisierung hat die Einführung verschiedener Lieferanten und Anbieter, die internationale Produkte herstellen, beflügelt. Das Auftreten von Krankheitserregern hat neue Dimensionen angenommen und erhebliche Auswirkungen auf die Sicherheit gehabt.

Die Säulen der Lebensmittelsicherheit

Um ein hohes Maß an Lebensmittelsicherheit zu erreichen, müssen viele Zahnräder ineinandergreifen. Zwei Faktoren - die Säulen der Lebensmittelsicherheit - sind für die Erfüllung der Anforderungen entscheidend: die Eigenkontrolle und die amtliche Überwachung.

- Durch die Eigenkontrolle können Unregelmäßigkeiten direkt von den Herstellern gemeldet werden. Dies ermöglicht eine sofortige Reaktion auf mögliche Gefahren.
- Die amtliche Überwachung dient in erster Linie als "Kontrolle der Eigenkontrolle" und orientiert sich an nationalen und internationalen Standards sowie an gesetzlichen Vorgaben.

Die Eigenkontrolle stellt das Fundament der Lebensmittelsicherheit dar. Dabei spielen die Themen Hygiene und Zertifizierung eine große Rolle.



Lebensmittelhygiene

Basierend auf dem HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) gibt die Hygieneverordnung (Nr. 852/2004) verbindliche Richtlinien für alle Lebensmittelunternehmer in der EU vor. Sie listet alle notwendigen Hygienevorschriften für die Herstellung, Verarbeitung und den Vertrieb von Lebensmitteln auf. Die Einhaltung der Hygienevorschriften muss zu jeder Zeit gewährleistet sein. Nur so können Unternehmen eine hohe Qualität garantieren und mögliche Gesundheitsgefährdungen oder andere negative Auswirkungen ihrer Produkte vermeiden.

Die Kontrolle der Hygiene erfolgt durch Hygienezentren. Diese überprüfen, neutral und unabhängig, die Einhaltung der vorgegebenen Hygienevorschriften in den Betrieben.



Zertifizierungen im Lebensmittelbereich

Neben der ordnungsgemäßen Hygiene spielen auch die Überprüfung und Kontrolle der verwendeten Zutaten eine wichtige Rolle. Unternehmen müssen belegen, dass sie nur Lebensmittel und Erzeugnisse aus legalen Quellen verwenden und dass die gesamte Wertschöpfungskette transparent und nachvollziehbar dokumentiert ist.

Lebensmittelunternehmen müssen außerdem eine Gefahrenanalyse vorlegen und die Überwachung der kritischen Kontrollpunkte anhand von Grenzwerten nachweisen. Ein **Managementsystem nach ISO 22000** bietet die optimale Grundlage, um Unternehmen bei der Identifizierung und ggf. Kontrolle ihrer gesamten Produktions- und Lieferumgebung zu unterstützen.

Als unabhängige Zertifizierungsstelle bieten wir die Überprüfung der Einhaltung notwendiger Standards sowie die Umsetzung der vorgegebenen Richtlinien an und stellen die entsprechenden Zertifikate aus.

Die sieben Grundprinzipien der Lebensmittelsicherheit

In Europa gelten sieben Grundprinzipien, um die optimale Sicherheit von Erzeugnissen im Lebensmittelbereich zu gewährleisten, an denen sich Unternehmen orientieren können. Sie dienen als Leitfaden für die Überprüfung von Lebensmittelbetrieben.

Was passiert bei Unregelmäßigkeiten?

Treten Unregelmäßigkeiten auf, müssen diese umgehend gemeldet werden.

An dieser Stelle kommt die Risikokommunikation zwischen den Mitgliedsländern über das Schnellwarnsystem für

Grundprinzipien der Lebensmittelsicherheit



Die Unternehmensverantwortung



Die unabhängige wissenschaftliche Risikobewertung



Die Rückverfolgbarkeit



Die Trennung von Risikobewertung und Risikomanagement



Die amtliche Lebensmittelüberwachung



Transparente Gefahrenkommunikation



Das Vorsorgeprinzip

Lebens- und Futtermittel (RASFF) zum Einsatz. Diese Meldungen enthalten alle wichtigen Informationen über die Art des Produktes, seine Herkunft, die Produktions- und Vertriebskanäle, das von ihm ausgehende Risiko sowie die getroffenen Maßnahmen.

Gleichzeitig werden entsprechende Warnhinweise im Internet veröffentlicht, um die weitere Verbreitung der kritischen Lebensmittel zu verhindern und über mögliche Rückrufaktionen zu informieren.

Einige Lebensmittelstandards auf einen Blick

- **ISO 22000**

Die Norm **ISO 22000** konzentriert sich in erster Linie auf die Identifizierung, Bewertung und Kontrolle aller potenziellen Gefahren für die Lebensmittelsicherheit. Damit bietet die Norm die optimale Grundlage für den Aufbau eines Managementsystems für Lebensmittelsicherheit und unterstützt die Durchführung von Eigenkontrollen.

- **HACCP**

Das **HACCP-Konzept** findet seine Grundlage in den internationalen Richtlinien der Codex Alimentarius Commission innerhalb der Food and Agricultural Organisation (FAO). Das Konzept bietet einen systematischen Ansatz, um die Sicherheit sowohl der Produktion als auch der Handhabung von Lebensmitteln nachzuweisen.

- **IFS-Reihe**

IFS steht für die International Featured Standards (IFS) Serie - die einheitlichen Standards für Lebensmittel und Lebensmittelprodukte. Der relevanteste Standard dieser Reihe ist der **IFS Food**, der ein international anerkannter Standard für die Zertifizierung von Lebensmittelherstellern ist. Dieser Standard gewährleistet umfassende Qualität entlang der gesamten Produktionskette die Übereinstimmung der Produkte mit den geforderten Spezifikationen.

- IFS Logistics: für Lagerung und Transport
- IFS Broker: für Broker-/Handelsaktivitäten
- IFS Wholesale / Cash & Carry: für Großhändler, Produzenten und Hersteller zu verbinden und Hersteller und kleinere Einzelhändler / Caterer

Der rechtliche Rahmen für Lebensmittelunternehmer in der EU

Lebensmittelunternehmer in der Primärproduktion unterliegen den allgemeinen Hygienevorschriften (Gute Hygienepraxis) des Anhangs I der EU-Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Diese müssen entsprechend erfüllt werden, um den Anforderungen an eine ausreichende Lebensmittelsicherheit gerecht zu werden. Dies betrifft insbesondere den Schutz der Primärerzeugnisse vor Verunreinigungen und Rückständen von Schadstoffen.

	Fokus	Richtet sich an...
ISO 22000	Globaler Standard für Managementsysteme der Lebensmittelsicherheit	... alle Unternehmen, die direkt oder indirekt an der Wertschöpfungskette in der Lebensmittelproduktion beteiligt sind
HACCP	Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte für die Produktion und den Umgang mit Lebensmitteln	... alle Unternehmen, die Lebensmittel herstellen, verarbeiten oder vertreiben
IFS Food	Herstellung und Verarbeitung sowie Verpackung von lose verpackten Lebensmitteln	... Zulieferer entlang der gesamten Lebensmittelverarbeitung sowie an Unternehmen, in denen unverpackte Lebensmittel verpackt werden

Lebensmittelunternehmer, die an der Herstellung, Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln beteiligt sind, müssen die allgemeinen Hygienevorschriften gemäß Anhang II der EU-Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einhalten. Darunter zählen zum Beispiel die Anforderungen an die Sicherheit von Betriebsstätten, Räumen, der Beförderung und der Wasserversorgung sowie die Personalhygiene und andere Vorschriften.

Unternehmen, die Lebensmittel tierischen Ursprungs herstellen, verarbeiten oder vertreiben, unterliegen zusätzlich den Hygieneanforderungen der Verordnung (EG) Nr. 853/2004. Darüber hinaus sind Betriebe, die Lebensmittel tierischen Ursprungs herstellen, grundsätzlich dazu verpflichtet, eine entsprechende Zulassung zu beantragen.

Wie können wir Sie unterstützen?

Als neutraler und unabhängiger Prüfdienstleister sind wir bereits seit mehreren Jahrzehnten tätig und international anerkannt. Dabei konnten wir umfassende Erfahrungen und Kenntnisse sammeln, die uns in unserem Prüfalltag weiterhelfen. Unsere Spezialisten verfolgen jegliche Entwicklungen in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit und wissen somit um jeden Fortschritt und jeden Trend. Unser tiefes Verständnis der Anforderungen und gesetzlichen Vorgaben für die Sicherheit im Futter- und Lebensmittelbereich macht uns zum richtigen Partner für Ihr Vorhaben. Sie können darauf vertrauen, dass wir Sie umfassend und aktuell über Hygienevorschriften und einzelne Standards informieren.

Sie interessieren sich für eine Zertifizierung im Lebensmittelbereich, um so die Lebensmittelsicherheit in Ihrem Unternehmen effektiv und nachhaltig zu verbessern? Sprechen Sie noch heute mit unseren Experten!

Weitere Leistungen, von denen Sie profitieren

Sie haben ebenfalls die Möglichkeit, weitere Qualitäts-, Umwelt- und Sicherheits-Managementsysteme, z.B. nach **ISO 22000**, der IFS-Serie und **HACCP** sowie deren Kombinationen, von uns zertifizieren zu lassen. Über 40 Akkreditierungen beinhaltet unser Portfolio! Darüber hinaus bietet Ihnen die DEKRA Gruppe rund um das Thema Qualität:

- **Bewertungen zur Einhaltung eigener Regeln**
- **Trainings und Schulungen**
- **Personen-Zertifizierungen**
- **Produktprüfungen und Zertifizierungen**

Ausgezeichnet – das DEKRA Siegel



Setzen Sie ein Ausrufezeichen für höchste Qualität und Zuverlässigkeit – branchenübergreifend und international. Das **DEKRA Siegel** leistet beste Dienste als Imageträger, Marketinginstrument und um sich vom Wettbewerb abzuheben. So zeigen Sie Ihren Kunden und Geschäftspartnern, dass Leistung bei Ihnen ihr Geld wert ist. Wir unterstützen Sie gerne dabei.

DEKRA Certification GmbH
Handwerkstraße 15
70565 Stuttgart
Telefon +49.711.7861-2566
Telefax +49.711.7861-2615
Mail certification.de@dekra.com
Web www.dekra.de/audits