

Erfahrungen zur Umsetzung des Hygienepaketes

aus Sicht des
Privatsachverständigen



Jörg Altemeier
Gissel-Institut

Detmolder Gespräche
05. Dezember 2007

Historisch



Historisch



Qualität
ist, was
anständig ist.



Theodor Heuß

Historisches



Historisches



Historisches



Reichlichkeit ihres Fleisches genöß. Wenn die Luft hat, zu dem was er will, das noch feiner andere Thiere sind, als diese, die sich an gelinden Orten aufhalten, sich nicht bewegen, und ein gutes gelindes Futter genießen. Der dem Genuss eines sol-

lung weitläufig erdietet. Wenn es um eine gewisse Nahrung zu thun ist, die man nicht zu sehr genießen darf, zu seiner Speise mößten dergleichen Fleisch hat einen miltzen Nahrungsstoff, und hat in sich empaltene stüchler Salz ist so darinn empalt

mittel, daß es unserer Säfte nicht verunreinigen kann. Das aber das Fleisch schon viele Tage gelegen, so daß Luft und Wärme in demselben eine Zerlösung gemacht haben; so wird der Nahrungsstoff schwarz, das Salz entweicht sich, und das Fleisch bekommt eine Neigung zur Fäulnis, oder ist schon halb faul. Wenn derjenige, der seiner Gesundheit keinen Bedenken, der das Fleisch nicht am liebsten ist, wenn es recht voll Maden ist.

Historisches



§. 8.
Das Fleisch ist das beste und vornehmste Nahungsmittel, welches wir von den Thieren nehmen. Doch geben auch die Milch und Eier, wie wir hernächst sehen werden, sehr nützliche Speisen ab. Die übrigen Theile der Thiere werden mehr um des Wohlgeschmacks willen, oder, um den künzlichern Magen auszufüllen, gegessen. Man hat es in einem Traktat kaum mit einem von wissenschaftlichen und nützlichsten Historiquen Scriveren durch 75-liche Suberemagen und nach dem Namen des Thiers können einen Bericht zu verstehen. Das junge mich, mancher Thierischen Speise hier zu erheben, die sonst in keiner Betrachtung kommen würde. Ich mache mit dem Kopf den Anfang. Derselbe wird an manchen Thieren bald wegen seines angenehmen Geschmacks, bald wegen des Wohlgeschmacks geachtet. Das Wurst im Korbkopf, den man gebackt und wegen der Weichheit seines Fleisches mit einer sauren Sauce zu essen pflegt, begehrt das Wurst im gebratenen Kammer und Lammkopf, hat vor allen den Wurst, Schinken am Weichheit ist das der Dohren, Schaf, Schweine, u. s. w. Das Gehirn der Gänse und Lammchen soll, nach dem Tractat, das Geheißnis Fenchel. Ich bin aber einem jeden gegen diese Ungut Würst, wenn er diese Speise verdammt kann. Denn das ist bey dem dreyen und Achtzehen Markt aller vier.

Historisch



Je weniger die Leute davon wissen, wie Würste und Gesetze gemacht werden, desto besser schlafen sie.

Otto Fürst von Bismarck



Auftraggeber



- Lebensmittelindustrie
- Lebensmittelhandwerk
- Systemgastronomie
- Gastronomie
- Lebensmitteleinzelhandel

„Externe Qualitätssicherung“



- Amtliche Lebensmittelüberwachung
- Third- (Second-) Party-Audits
- Medien
- direkte Feedbacks von Endverbrauchern



Amtliche Lebensmittelüberwachung



- rechtliche Vorgaben
- transparent
- Fachpersonal
- wirtschaftliche Folgen einer Beanstandung: große Bandbreite, u.U. geringgradig, u.U. schwerwiegend (meistens großer Zeitfaktor)



Third-(Second)-Party-Audits



- i.d.R. rechtliche Vorgaben
- u.U. weiterführende Vorgaben
- i.d.R. transparent
- Fachpersonal
- wirtschaftliche Folgen einer Beanstandung: unterschiedlich, u.U.enorm (meistens kleiner Zeitfaktor)



Third-(Second)-Party-Audits



- **Öffentliche Standards**
 - national (z.B. QS, KAT, Dutch HACCP, DS, Label Rouge, SQF)
 - international (z.B. IFS, BRC Global Standard Food, ISO 22000, EFSIS, IFS Logistic, BRC Storage and Distribution, Marine Stewardship Council)
- **Nichtöffentliche Standards**
 - z.B. von Handelsketten und Systemgastronomie
 - national
 - international

Medien



- u.U. rechtliche Vorgaben
- selbst definierte Vorgaben
- oftmals nicht transparent
- nicht immer Fachpersonal
- wirtschaftliche Folgen einer Beanstandung: u.U. enorm (meistens sehr kleiner Zeitfaktor)



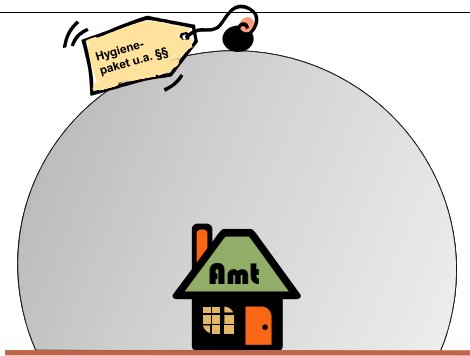
Endverbraucher



- oftmals selbst definierte Vorgaben
- oftmals keine Transparenz
- meistens kein Fachpersonal
- wirtschaftliche Folgen einer Beanstandung: i.d.R. gering; Ausnahme: Beanstandung über Handelskette



Allgemeine Situation



Allgemeine Situation



Beispiele für Verweise auf rechtliche Bestimmungen im IFS Version 5



Punkt 1.1.1:
Es liegt eine von der Unternehmensleitung verabschiedete, dokumentierte Unternehmenspolitik (Leitlinien) vor. Diese berücksichtigt u. a.:

- Kundenorientierung,
- Umweltverantwortung,
- Ethik und Personalverantwortung,
- Produktanforderungen (inkl. Produktsicherheit, Produktqualität, **Produktlegalität**, Verfahren und Spezifikationen).

Die Unternehmenspolitik ist allen Mitarbeitern im Unternehmen bekannt gemacht.



Beispiele für Verweise auf rechtliche Bestimmungen im IFS Version 5



Punkt 1.2.10:
Das Unternehmen verfügt über ein System, das Informationen über alle relevanten Gesetze, Fragen der Lebensmittelsicherheit, gesetzgeberische, wissenschaftliche und technische Entwicklungen sowie Verfahrenskodizes der Industrie sicherstellt.

Punkt 4.5.1:
Alle Verpackungen entsprechen den aktuellen rechtlichen Bestimmungen.

Punkt 5.6.1:
Die spezifikationsgemäßen Produkthanforderungen werden durch geeignete Verfahren inkl. rechtlicher Bestimmungen und Spezifikationen sichergestellt. Hierfür werden erforderliche mikrobiologische, physikalische und chemische Analysen intern durchgeführt und/oder extern in Auftrag gegeben.



Anforderungen bzgl. Verpackungen im IFS Version 5



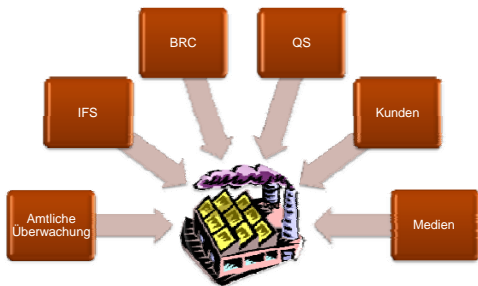
Punkt 4.5.3:
Für alle eingesetzten Lebensmittelverpackungen mit Direktkontakt liegen Konformitätserklärungen oder andere Nachweise (Zertifikate) vor. Diese bestätigen, dass die Verpackungen für den geplanten Gebrauch geeignet sind. Dies gilt für Verpackungen in direktem Kontakt mit Rohmaterialien, Zwischenerzeugnissen und Endprodukten. Dies beinhaltet auch Container und Förderbänder im Produktionsbereich von Halbfertigprodukten.

Punkt 4.5.4:
Alle eingesetzten Verpackungen und Verpackungshilfsmittel sind für den vorgesehenen Verwendungszweck geeignet und auf mögliche Kontaminationen und Gefahren (Wechselwirkungen) zum Produkt und zum Verbraucher überprüft. Entsprechende aktuelle Testberichte liegen vor.

Punkt 4.5.5:
Basierend auf einer Gefahrenanalyse verifiziert das Unternehmen die Tauglichkeit des Verpackungsmaterials für seinen speziellen Anwendungsfall (z. B.: durch Sensorik, Lagertests, chemische Analysen etc.).



Situation der Industriebetriebe



Situation der Industriebetriebe



- Zertifizierung der Rohwarenlieferanten
- Analysen der Roh-, Zwischen- und Fertigprodukte (inkl. Verpackungsmaterial)
 - z.T. beauftragt durch den Kunden
 - intern
 - extern
- Lieferantenaudits
- Kundenaudits
- Zertifizierung des eigenen Unternehmens (oftmals nach mehreren Standards)

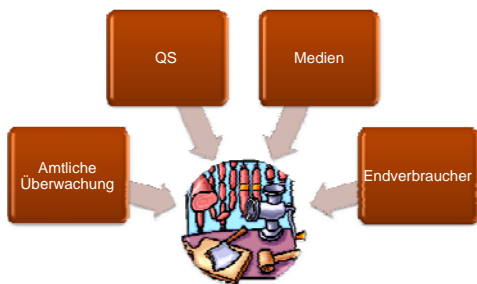


Industriebetriebe



Metallische Fremdkörper
Rohwarenkontrolle Schokoladenfabrik
November 2007

Situation der Kleinbetriebe



Situation der Kleinbetriebe



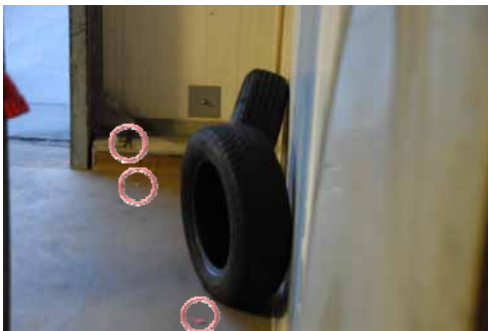
- (Zertifizierung der Rohwarenlieferanten)
- (Analysen der Roh-, Zwischen- und Fertigprodukte (inkl. Verpackungsmaterial))
 - z.T. beauftragt durch den Kunden
 - extern
- (Kundenaudits)
- (Zertifizierung des eigenen Unternehmens)



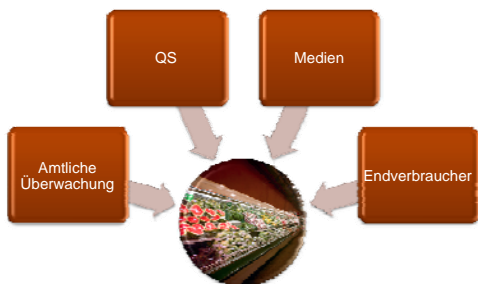
Zulieferer Kleingastronomie



04.12.2007



Situation des Einzelhandels



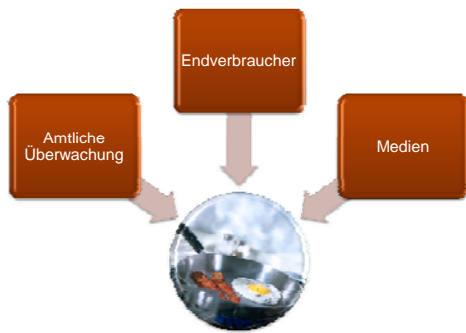
Situation des Einzelhandels



- Zertifizierung der Zulieferer
- Analysen der Fertigprodukte
 - beauftragt durch den Lieferanten
 - Probenziehungen im Zentrallager
 - Probenziehungen in den Filialen
- Lieferantenaudits
- Zertifizierung des eigenen Unternehmens



Situation der Gastronomie



Situation der Gastronomie



- (Zertifizierung der Rohwarenlieferanten)
- (Analysen der Roh-, Zwischen- und Fertigprodukte (inkl. Verpackungsmaterial))
 - extern
- (Zertifizierung des eigenen Unternehmens)



Gemeinsames Ziel



Beantwortung der Frage:

Ist ein Lebensmittelhersteller gleichmäßig in der Lage, ein sicheres Erzeugnis zu liefern, das sowohl der Spezifikation als auch den Rechtsvorschriften genügt?

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!