

Im Mittelpunkt: der Mensch

Mit dem Thema Lebensmittelsicherheitskultur müssen sich Lebensmittelunternehmer im Rahmen der allgemeinen Hygienevorschriften auseinandersetzen. Eine Neuregelung wirft viele Fragen auf. QS-Systempartner erfüllen bereits die wesentlichen Punkte.

VERORDNUNG (EU) 2021/382

Die EU-Verordnung vom 4. März 2021 führt zu wesentlichen Änderungen der Verordnung über Lebensmittelhygiene (Verordnung (EG) Nr. 178/2002).

Die wichtigsten Änderungen betreffen Allergenmanagementsysteme und deren Kontrolle, die Abgabe von Lebensmitteln von und an karitative Stellen wie die Tafeln sowie die Umsetzung einer Lebensmittelsicherheitskultur.

> Wenn man sich den Begriff einmal auf der Zunge zergehen lässt, wird klar, worum es hier geht: Lebensmittelsicherheitskultur ist nicht nur ein neues Zauberwort aus der Welt der EU-Verordnungen, es geht um Kultur. Und Kultur ist immer etwas vom Menschen Geschaffenes und Gelebtes, egal, ob es sich um Musik oder Malerei handelt, um Landwirtschaft, Städtebau oder Gewerbegebiete. Geht es nun also um Lebensmittelsicherheitskultur, lautet die Aufgabe, menschliches Handeln zu reflektieren. Dazu gibt eine neue EU-Verordnung aus dem Jahr 2021 Regeln vor. Zentrale Intention ist die Verpflichtung der Unternehmensleitungen und aller Beschäftigten zu einem Umgang mit Lebensmitteln, der deren Sicherheit gewährleistet.

Wie aber ist das im Unternehmensalltag umzusetzen? Das neu in die EU-Verordnung eingefügte Kapitel XIa gibt in elf Punkten einen Fahrplan dafür vor: Es geht um klare Führung und das Übernehmen der Verantwortung jedes einzelnen in





der Produktion tätigen Menschen; um Kommunikation miteinander, vor allem über Aufgaben und Zuständigkeiten; um Schulung und Beaufsichtigung des Personals und auch um die kontinuierliche Anpassung an den Stand von Wissenschaft und Technologie.

Hier bietet es sich an, entlang dieser elf definierten Handlungsbereiche eine Matrix mit entsprechenden Verweisen auf die interne Organisation zu etablieren. Dazu sollten bereits vorhandene Strukturen und Dokumente genutzt werden. Dies umfasst zum Beispiel das eingeführte Lebensmittelsicherheitsmanagement-System, das HACCP-Konzept und das QS-System. Um Bereiche zu identifizieren, in denen Verhaltensänderungen notwendig sind, bietet es sich an, einen interdisziplinären Ansatz zu wählen und Bereiche wie Arbeitsrecht/-wissenschaft, Psychologie oder Pädagogik mit einzubeziehen. So kann es gelingen, eine Kultur im Sinne

einer definierten Wertevorstellung zur Lebensmittelsicherheit einzurichten, die auf geschulten Verhaltensweisen und betrieblichen Vorgaben beruht, und diese Lebensmittelsicherheitskultur auch dauerhaft umzusetzen.

Die gute Nachricht ist: Über die QS-Anforderungen erfüllen die QS-Systempartner bereits die wesentlichen Punkte. Eine genaue Gegenüberstellung finden Sie auf der QS-Website: www.q-s.de/lebensmittelsicherheitskultur <

