

Erläuterungen

„LEBENSMITTELSICHERHEITSKULTUR: UMSETZUNG DER VO (EU) 2021/382 IM QS-SYSTEM“

DAS SAGT DIE NEUE VERORDNUNG	DARAUF BEZIEHT SICH DIE GESETZLICHE VERORDNUNG	DAS DECKT QS BEREITS AB	UMSETZUNG IN DER PRAXIS (BEISPIELE)
1. Lebensmittelunternehmer müssen eine angemessene Lebensmittelsicherheitskultur einführen, aufrechterhalten und nachweisen, indem sie folgende Anforderungen erfüllen:	Die Einführung und Einhaltung eines Systems zur Lebensmittelsicherheitskultur ist Chefsache, sie kann jedoch delegiert werden.	Der Lebensmittelunternehmer stellt im QS-System die Umsetzung und Aktualität der Lebensmittelsicherheitskultur sicher. Die erforderlichen Grundlagen sind Bestandteil der QS-Teilnahme und QS-Zertifizierung.	Die Erfüllung dieser Anforderung wird mit der erteilten Lieferberechtigung im QS-System grundsätzlich bestätigt.
a.) Verpflichtung der Betriebsleitung im Einklang mit Nummer 2 (s.u.) sowie aller Beschäftigten zur sicheren Produktion und Verteilung von Lebensmitteln.	Die konkrete Auslegung dieser Verpflichtung wird unter Nummer 2 der Verordnung erläutert (s.u.). Die Anforderungen an die Verpflichtungen der Betriebsleitung ergeben sich aus der VO (EG) Nr. 852/2004. Die Verpflichtung der Beschäftigten umfasst, dass alle Beschäftigten eines Lebensmittelunternehmens den geforderten Umfang der Mitwirkung und der Beteiligung in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit wahrnehmen.	Der QS-Systempartner ist dafür verantwortlich, dass die Anforderungen im QS-System jederzeit eingehalten werden und dies auch jederzeit in Audits nachgewiesen werden kann. Er muss neben den QS-Anforderungen auch die geltenden gesetzlichen Bestimmungen erfüllen, und zwar sowohl in dem Land, in dem die Produkte hergestellt werden als auch in dem Land, in dem sie vom Systempartner auf den Markt gebracht werden.	In den Funktions-/Stellenbeschreibungen von betreffenden Positionen im Unternehmen ist diese Verpflichtung mit aufgenommen. In Personalschulungen wird diese Verpflichtung ausgesprochen.
b.) Führungsrolle bei der Produktion sicherer Lebensmittel und der Einbeziehung aller Beschäftigten in die Verfahren zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit.	Das Management definiert und demonstriert seine Führungsrolle, so dass nachvollziehbar wird, in welchem Umfang das Führungspersonal die Beschäftigten zur Einhaltung der Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit verpflichtet. Die Führungsrolle kann bestimmt werden als Wahrnehmung des Umfangs, in dem die Führungskräfte/Führungskraft des	vgl. 1 a.)	Lebensmittelsicherheit ist als Ziel des Unternehmens und „in Politiken“ benannt. Die Unternehmensleitung geht mit „gutem Beispiel“ voran. Authentisches Verhalten wird vorausgesetzt. Messbar z. B. über: Befragungen, Schulungen, Reviews

DAS SAGT DIE NEUE VERORDNUNG	DARAUF BEZIEHT SICH DIE GESETZLICHE VERORDNUNG	DAS DECKT QS BEREITS AB	UMSETZUNG IN DER PRAXIS (BEISPIELE)
	<p>Lebensmittelunternehmens in der Lage sind/ist, die Mitarbeiter in die Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit einzubeziehen, als Einhaltung der Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit und als Sicherstellung einer angemessenen Reaktion auf Risiken, Abweichungen und veränderte Gegebenheiten.</p>		
<p>c.) Sensibilisierung aller Beschäftigten des Unternehmens für Gefahren für die Lebensmittelsicherheit und für die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit und der Lebensmittelhygiene.</p>	<p>Das Thema Lebensmittelsicherheit wird im Sinne einer definierten Wertevorstellung im Unternehmen vermittelt.</p> <p>Das Personal des Unternehmens ist für Gefahren für die Lebensmittelsicherheit und für die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit sensibilisiert. Darunter wird verstanden, dass alle Mitarbeiter eines Lebensmittelunternehmens sich der relevanten Risiken innerhalb ihrer Arbeitsgänge in Bezug auf Lebensmittelsicherheit bewusst sind und diese beherrscht werden.</p>	<p>QS-Anforderungen verpflichten zu Schulungen bzw. Belehrungen in definierten Bereichen, wie z. B.:</p> <p>Reinigung und Desinfektion, Kontaminationsgefahren, Allergene bei der Weiterverarbeitung von Zwischen- und Endprodukten sowie Fremdkörpermanagement, jährliche Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz (IFSG), Informationen zum QS-System.</p>	<p>Schulungen (Schulungs-programm und -nachweise), Unterweisungen, Belehrungen, Anweisungen, aber auch Fehlerkommunikation, z. B. per Retourenbesprechungen, MiBi-Besprechungen</p> <p>Messbar z. B. über:</p> <p>Retouren, Reklamationen, Begehungen, Auswertungen</p>
<p>d.) Offene und klare Kommunikation zwischen allen Beschäftigten des Unternehmens, sowohl innerhalb eines Tätigkeitsbereiches als auch zwischen hintereinandergeschalteten Tätigkeitsbereichen, einschließlich der Mitteilung von Abweichungen und Erwartungen.</p>	<p>Relevante Informationen zur Lebensmittelsicherheit werden innerbetrieblich in allen beteiligten Bereichen weitergegeben, inkl. Abweichungen von relevanten Produkt- und Prozessanforderungen.</p> <p>Als Kommunikation wird die Wahrnehmung des Umfangs von der Übertragung oder Verbreitung von Informationen bezüglich der Lebensmittelsicherheit innerhalb des Unternehmens verstanden.</p>	<p>Für lebensmittelsicherheitsrelevante Bereiche sind im QS-System strukturierte Arbeitsabläufe, Zuständigkeiten sowie prozessbegleitende Kontrollen festgelegt und deren Umsetzung verpflichtend.</p>	<p>Schwarzes Brett, Bildschirme, getaktete und dokumentierte Besprechungen, Prozesslandkarten und Tätigkeitsbeschreibungen/ Arbeitsanweisungen/ Arbeitsplatzbeschreibungen</p> <p>Messbar z. B. über:</p> <p>Mitarbeiterbefragungen, Protokolle</p>

DAS SAGT DIE NEUE VERORDNUNG	DARAUF BEZIEHT SICH DIE GESETZLICHE VERORDNUNG	DAS DECKT QS BEREITS AB	UMSETZUNG IN DER PRAXIS (BEISPIELE)
<p>e.) Verfügbarkeit ausreichender Ressourcen zur Gewährleistung eines sicheren und hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln.</p>	<p>Im Unternehmen müssen ausreichende finanzielle und personelle Ressourcen für die Aufrechterhaltung der Lebensmittelsicherheit und der Lebensmittelhygiene zur Verfügung gestellt werden, bezogen auf die Infrastruktur und den Prozess.</p> <p>Ausreichende Ressourcen sollen hier in dem Sinne definiert werden, dass wahrgenommen wird, in welchem Umfang für einen lebensmittelsicheren Betrieb notwendige Mittel (z. B. Zeit, Personal, Infrastruktur, Ausbildung/Schulung) vorhanden sind.</p>	<p>Das QS-System definiert Anforderungen an die einzelnen Bereiche zum technisch-baulichen Zustand sowie zu Räumen, Geräten und Anlagen und auch zur Zonentrennung und Hygieneschleuse.</p> <p>Für definierte Bereiche sind strukturierte Arbeitsabläufe, Zuständigkeiten sowie prozessbegleitende Kontrollen festgelegt, um mögliche Risiken für die Lebensmittelsicherheit oder nachteilige Einflüsse zu vermeiden.</p>	<p>Die Betriebsräume müssen ausreichend groß und in geeigneter Weise angeordnet sein. Ausreichend Personal muss zur Verfügung stehen, damit ein kontinuierlicher Prozess stattfinden kann. Gewährleistung von Wartung und Instandhaltung.</p> <p>Messbar z. B. über:</p> <p>Arbeitszeiten, Personalzahlen, Begehungen zur Infrastruktur, Wartungen, Störungen, Ausfälle, Investitionen, Ausbildung, Schulungen, Fortbildungen, Analytik, Beratung, Betriebsausstattung und -ausrüstungen</p>
<p>2. Die Betriebsleitung verpflichtet sich zu folgendem:</p> <p>a.) Aufgaben und Zuständigkeiten innerhalb jedes Tätigkeitsbereichs des Lebensmittelunternehmens klar zu kommunizieren.</p>	<p>Definition von Aufgaben, Zuständigkeiten und Verantwortlichkeiten, diese können dann z. B. in Organigrammen, Stellenbeschreibungen zugeteilt werden.</p>	<p>QS-Systempartner müssen Verantwortlichkeiten klar definieren und in einem Organigramm festhalten. Weiterhin werden in den QS-Leitfäden Anforderungen an Aufgaben und Zuständigkeiten konkretisiert, z. B. zur Produktionsfreigabe, im Umgang mit abweichenden Produkten (Freigabe, Sperrung, Rückweisung/ Entsorgung) sowie zum Warenein- und ausgang.</p>	<p>Organigramm, Funktionsbeschreibungen, Beauftragungen, Hierarchie, Aufbau- und Ablauforganisation</p>
<p>b.) Die Integrität des Lebensmittelhygienesystems bei der Planung und Umsetzung von Änderungen wahren.</p>	<p>Lebensmittelunternehmer sind bereits nach den HACCP-Grundsätzen verpflichtet, bei Veränderungen am Erzeugnis, am Herstellungsprozess oder in den Produktionsstufen das Verfahren zu überprüfen und es in der erforderlichen Weise anzupassen. Der</p>	<p>Nehmen QS-Betriebe Veränderungen in einem Erzeugnis oder im Herstellungsprozess vor, die HACCP-relevant sind, müssen sie das HACCP-Konzept überprüfen und ggf. ändern.</p> <p>In den QS-Leitfäden ist eine mindestens jährliche HACCP-Verifizierung verpflichtend vorgegeben.</p>	<p>Messbar z. B. über:</p> <p>HACCP-Verifizierung, interne Audits und Begehungen</p>

DAS SAGT DIE NEUE VERORDNUNG	DARAUF BEZIEHT SICH DIE GESETZLICHE VERORDNUNG	DAS DECKT QS BEREITS AB	UMSETZUNG IN DER PRAXIS (BEISPIELE)
	Lebensmittelunternehmer überprüft das Verfahren und passt es in der erforderlichen Weise an.		
c.) Sich zu vergewissern, dass Kontrollen rechtzeitig und effizient durchgeführt werden und die Dokumentation auf dem neuesten Stand ist.	Anforderung im Rahmen des Lebensmittelsicherheits-Management-Systems sowie den HACCP-Grundsätzen zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte (vergl. Art. 5 VO (EG) Nr. 852/2004 „Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte“.	Unternehmen im QS-System haben zur Einhaltung der nötigen Lebensmittelsicherheit ein System zur Risikobeherrschung entsprechend den HACCP-Grundsätzen zu erstellen, anzuwenden und aufrechtzuerhalten. Dieses muss auch für Dritte nachvollziehbar sein.	Umsetzung HACCP-Konzept Messbar z. B. über: Verifizierung, interne und externe Audits, behördliche Kontrollen, Beanstandungen
d.) Sicherzustellen, dass das Personal angemessen geschult und beaufsichtigt wird.	vgl. 1 c.)	vgl. 1 c.)	Schulungsbedarfsermittlung, Schulungsplan, Schulungserfolg, Schichtprotokolle
e.) Zu gewährleisten, dass die einschlägigen regulatorischen Anforderungen erfüllt werden.	Gemeint ist die Einhaltung der relevanten Rechtsvorschriften (Fleischwirtschaft: Diese wird grundsätzlich erfüllt durch die EU-Zulassung und die behördliche Kontrolle nach AVV Rüb).	vgl. 1 a.)	behördliche Beschwerden, interne Verfahren Messbar z. B. über: Beanstandungen, Rückrufe, Rücknahmen, Ergebnisse behördlicher Begehungen
f.) Der Betriebsleiter fördert eine kontinuierliche Verbesserung des Managementsystems des Unternehmens für die Lebensmittelsicherheit, gegebenenfalls unter Berücksichtigung der Entwicklungen in den Bereichen Wissenschaft, Technologie und bewährte Verfahren.	Förderung und Unterstützung eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses bei den Praktiken der Lebensmittelverarbeitung. Korrekturen und Korrekturmaßnahmen folgen dem Prinzip des „Kontinuierlichen Verbesserungsprozesses (KVP)“. Nach dem Wirkprinzip: Ursache – Maßnahme - Ergebnis	Alle QS-Systempartner sind zu Eigenkontrollen verpflichtet und müssen dabei festgestellte Abweichungen innerhalb der festgelegten Fristen beheben. Verantwortlichkeiten hierfür sind zu benennen.	Messbar z. B. über: Fehlerprotokolle, Reviews, Schulungen im Sinne von Fort-/ Weiter-/ Ausbildung

DAS SAGT DIE NEUE VERORDNUNG	DARAUF BEZIEHT SICH DIE GESETZLICHE VERORDNUNG	DAS DECKT QS BEREITS AB	UMSETZUNG IN DER PRAXIS (BEISPIELE)
<p>3.) Bei der Umsetzung der Lebensmittelsicherheitskultur sind Art und Größe des Unternehmens zu berücksichtigen.</p>		<p>Im QS-System sind für die jeweiligen Stufen und Produktionsarten spezifische Leitfäden formuliert. In diesen sind die notwendigen Maßnahmen auf die Art und Größe des Unternehmens angepasst.</p>	<p>Bei zentral organisierten Unternehmen ist eine Darstellung der Organisationsstruktur in Zusammenhang mit den Verantwortlichkeiten zur Umsetzung der Lebensmittelsicherheitskultur bezogen auf Standorte oder Filialen hilfreich.</p> <p>Dokumentationsstruktur: Darstellung relevanter Dokumente z. B. in Form von Verweisen, Tabellen, Matrizen</p>