



Lebensmittelsicherheitskultur

**Sehr geehrte Leserin,
sehr geehrter Leser,**

Lebensmittel, deren Qualität und Sicherheit sind in aller Munde und nehmen mehr und mehr an Bedeutung zu.

Einer der jüngsten Begriffe in diesem Zusammenhang ist wohl die „Lebensmittelsicherheitskultur“.

Aber was steckt eigentlich genau hinter diesem Begriff? Wer ist davon betroffen? Und welche Herausforderungen bringt die „Lebensmittelsicherheitskultur“ mit sich?

Nutzen Sie dieses Whitepaper zum einen, um die Hintergründe zur „Lebensmittelsicherheitskultur“ kennen zu lernen und zum anderen, um praktische Tipps zur Umsetzung zu erhalten.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen



Elsa Eckert
Stellv. Bereichsleitung
FORUM · Institut für Management GmbH

Über die Autorinnen



Dr. Sylvia Pfaff

Frau Dr. Pfaff ist Geschäftsführerin der Food Information Service (FIS) Europe (Aufbau von QM-Systemen, Allergenmanagement und Lebensmittelrecht). Darüber hinaus ist sie Lead Auditor BVQI, Lead Instructor für PCQI und besitzt eine Ausbildung als PCQI. Frau Pfaff ist Trainerin für VITAL 3.0 des Allergen Bureau Australia und Mitglied in verschiedenen wissenschaftlichen Beiräten.



Vanessa Kordt

Vanessa Kordt unterstützt FIS Europe seit September 2020 als Beraterin und Seminarmanagerin. Sie ist Oecotrophologin, TÜV geprüfte interne Auditorin und ihre Erfahrungskompetenz sammelte sie als Qualitätsmanagementbeauftragte für verschiedene Unternehmen der Lebensmittelindustrie unter anderem in den Bereichen Kaffee und Convenience. Als Consultant in der Lebensmittelwirtschaft berät sie verschiedenste Kunden aus der produzierenden, -verarbeitenden und handelnden Lebensmittelindustrie.

Lebensmittelsicherheitskultur

Lebensmittelsicherheitskultur, dieses neue Wort hat sich im Laufe des letzten Jahres in unseren Köpfen immer mehr breit gemacht. Der IFS hat es in mehrere seiner Standards integriert und seit Anfang dieses Jahres, am 03.03.2021 wurde die Verordnung (EG) Nr. 852/2004 hinsichtlich der Thematik Lebensmittelsicherheitskultur erweitert und ist nun auch für nicht zertifizierte Unternehmen umzusetzen. Aber was bedeutet es und wer ist betroffen?

Zunächst einmal betrifft die Umsetzung die Lebensmittelunternehmen.

„Lebensmittelunternehmer“ sind im Sinne der Verordnung (EG) 178/2002 „natürlichen oder juristischen Personen, die dafür verantwortlich sind, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts in dem ihrer Kontrolle unterstehenden Lebensmittelunternehmen erfüllt werden“.

„Lebensmittelunternehmen“ sind nach der Verordnung EG 178/2002 „alle Unternehmen, gleichgültig, ob sie auf Gewinnerzielung ausgerichtet sind oder nicht und ob sie öffentlich oder privat sind, die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen“.

Was bedeutet für mich denn jetzt dieser zusammenhängende Begriff Lebensmittelsicherheitskultur und wie kann ich eine solche Kultur in meinem Unternehmen fördern oder umsetzen? Habe ich nicht durch meine regelmäßigen Kontrollen und Dokumentationen schon alles eingehalten, was der Gesetzgeber jetzt fordert?

Vielleicht hilft es, den Begriff einmal zu teilen und die Wörter Lebensmittelsicherheit und Kultur getrennt zu betrachten.

Lebensmittelsicherheit kennen wir mittlerweile recht gut. Dieser Begriff beschreibt den Zustand eines Lebensmittels, welches als sicher verzehrbar erachtet werden kann, ohne dass gesundheitliche Beeinträchtigungen für den Verbraucher bestehen.

Um ein Lebensmittel sicher produzieren, verarbeiten oder vertreiben zu können, benötigt es viel Grundlagenwissen und Einhaltung eines guten HACCP-Systems, und vieler Basistechniken, die dazu beitragen, dass eine Sicherheit gegeben ist, z.B.:

- GHP (Gute Hygiene-Praxis),
- GMP (Gute Herstellungspraxis),
- Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnungsmanagement,
- Schädlingsbekämpfung,
- Abfallmanagement,
- Allergenmanagement,
- Reinigungs- und Desinfektion
- Spezifikationsmanagement

„**Kultur** bezeichnet im weitesten Sinne alle Erscheinungsformen menschlichen Daseins, die auf bestimmten Wertvorstellungen und erlernten Verhaltensweisen beruhen und die sich wiederum in der dauerhaften Erzeugung und Erhaltung von Werten ausdrücken“ (Wikipedia).

Wenn wir uns jetzt dem Begriff Unternehmens- bzw. Betriebskultur näher ansehen, dann kann man sich möglicherweise schon mehr darunter vorstellen: Unternehmenskultur ist „Grundgesamtheit gemeinsamer Werte, Normen und Einstellungen, welche die Entscheidungen, die Handlungen und das Verhalten der Organisationsmitglieder prägen.“ (<https://wirtschaftslexikon.gabler.de/definition/unternehmenskultur-49642>).

Lebensmittelsicherheitskultur: Wenn wir nun beide Begriffe wieder zusammenführen und das Wort Lebensmittelsicherheitskultur betrachten, dann kann es als Grundgesamtheit gemeinsamer Werte, Normen, Einstellungen und WISSEN der Organisationsmitglieder sein, welche die Entscheidungen, Handlungen und das Verhalten hinsichtlich Lebensmittelsicherheit prägen.

Anforderungen	Umsetzungsvorschläge im QM
1. Die Lebensmittelunternehmer müssen eine angemessene Lebensmittelsicherheitskultur einführen, aufrechterhalten und nachweisen, indem sie folgende Anforderungen erfüllen: a) Verpflichtung der Betriebsleitung sowie aller Beschäftigten zur sicheren Produktion und Verteilung von Lebensmitteln;	• Aufnahme in der Qualitätspolitik • Wertedefinition erstellen • Agendapunkt in Besprechungen
b) Führungsrolle bei der Produktion sicherer Lebensmittel und der Einbeziehung aller Beschäftigten in die Verfahren zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit;	• Vorbildfunktion aller Führungskräfte • Schulungen
c) Sensibilisierung aller Beschäftigten des Unternehmens für Gefahren für die Lebensmittelsicherheit und für die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit und -hygiene;	• Klare Corporate Identity in der Unternehmenspolitik, Verwendung von kurzen, prägnanten Schlagwörtern • Schulung aller Mitarbeiter zur Personalhygiene • Schulung aller Mitarbeiter hinsichtlich ihrer Aufgaben im Unternehmen, an Ihrem Arbeitsplatz hinsichtlich Hygiene, Kontrollmaßnahmen etc.
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;	• Arbeitsanweisungen für Tätigkeiten • Erstellung von Fließdiagrammen • Informationsfluss darstellen. Wer braucht wann, welche Information an welcher Stelle • angemessene Technik zur Verfügung stellen. E-Mail / Intranet etc.
e) Verfügbarkeit ausreichender Ressourcen zur Gewährleistung eines sicheren und hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln.	• Ausreichend Mitarbeiter bzw. ausreichende Verteilung der Aufgaben • Ist die Ausstattung ausreichend?
2. Die Betriebsleitung verpflichtet sich unter anderem zu Folgendem: a) sicherzustellen, dass die Aufgaben und Zuständigkeiten innerhalb jedes Tätigkeitsbereichs des Lebensmittelunternehmens klar kommuniziert werden;	• Stellenbeschreibungen für jede Funktion • Klare Stellvertreterregelungen • Personalgespräche
b) die Integrität des Lebensmittelhygienesystems bei der Planung und Umsetzung von Änderungen zu wahren;	• Regelmäßige Überarbeitung und Einbindung des HACCP-Systems, mind. 1 x jährlich und bei Änderung.
c) sich zu vergewissern, dass Kontrollen rechtzeitig und effizient durchgeführt werden und die Dokumentation auf dem neuesten Stand ist;	• Kontrollzeiten und Intervalle festlegen • 4-Augen-Prinzip zur Kontrolle
d) sicherzustellen, dass das Personal angemessen geschult und beaufsichtigt wird;	• Schulungen des Personals zu den Kontrollverfahren im Unternehmen und den spezifischen Kontrollpunkten (CP, CCP)
e) zu gewährleisten, dass die einschlägigen regulatorischen Anforderungen erfüllt werden;	• Aufbau eines Informationssystems, welches über Neuerungen informiert • z. B.: über Informationsemails, regelmäßige Zusendungen neuer Gesetze und konsolidierten Fassungen, Informationen von Beratern und Fachzeitschriften
f) eine kontinuierliche Verbesserung des Managementsystems des Unternehmens für die Lebensmittelsicherheit zu fördern, ggf. unter Berücksichtigung der Entwicklungen in den Bereichen Wissenschaft, Technologie und bewährte Verfahren.	• Erstellen und messen von Kennzahlen zur Kontrolle, ob eine Verbesserung herbeigeführt wurde. Z. B.: Reklamationsauswertung, Kundenzufriedenheitsmessung, Prozessqualitätsparameter

Bedeutung

Nicht nur die Tätigkeiten, die zu Lebensmittelsicherheit führen sind wichtig.

Die Lebensmittelsicherheitskultur legt den Fokus gleichermaßen auf die *Personen* in ihrer Gesamtheit und die *Tätigkeiten*, die notwendig sind, um sicher zu produzieren.

Individuelle Umsetzungsbeispiele

Stellen Sie sich folgende Fragen:

- *Wer sind wir und was machen wir? Was macht uns aus?*
- *Wie kann ich meine Unternehmensidentität steigern?*
- Schulung der Mitarbeiter: kennen alle Mitarbeiter ihre Aufgaben?
- Verwende ich die richtige Kommunikationsebene?
 - Muss ich Schulungen in anderen Sprachen durchführen?
- Wie kann ich einfache Regelungen klar darstellen?
 - Mehr Bilder und Symbole statt Text
 - Farben und Zahlen statt Text
- Was braucht ihr an Ressourcen und Wissen an eurem Arbeitsplatz?
 - Mitarbeiterfragebogen
- Stimmt die Kommunikation zwischen den Abteilungen?
 - Informationsabläufe erstellen - wer braucht wann welche Information?
- Wie kann ich Teamarbeit stärken?
 - Kommunikationsmittel aktuell?

Konkrete Ziele im Bereich Lebensmittelsicherheitskultur können sein:

- Bestehen von Zertifizierungen (Kennzahl: Anzahl der Abweichungen / Jahr)
- Lebensmittelsicherheitsrelevante Abweichungen reduzieren (Kennzahl: 0 relevante Abweichungen / Jahr)
- Durchführung von x Schulungen / Jahr – um z. B.: die Reinigungsleistung zu erhöhen
- Durchführung von Schulungen für die Verbesserung spezifischer Prozessergebnisse
- Verringerung der Reklamationsrate (immer im Vergleich zur verkauften Menge)
- Qualität der einzelnen Prozessergebnisse und Prozessleistungen
- Verringerung von einer internen Fehlerquote im Bereich x
- z. B.: Verringerung der aussortierten Produkte aufgrund von Über- oder Unterfüllung
- z. B.: Verringerung der Transportschäden durch den Gabelstapler
- z. B.: Verringerung von Ausschuss durch Mängel
- z. B.: Verringerung der Retouren
- Erhöhung der Mitarbeiterzufriedenheit (hat einen indirekten Effekt auf die Lebensmittelsicherheit und stärkt die Betriebskultur/das Betriebsklima)

- Verbesserung des Allergenmanagements z. B. durch Umsetzung eines Farbkonzeptes im Bereich Allergenmanagement, Monitoring durch Kontrolle mit Clean Cards
- Ausbau und Umbau aufgrund von erkannten Mängeln
- Verringerung der Mitarbeiterfluktuation

Ein messbares Ziel kann entweder durch die Ermittlung einer Kennzahl über verschiedene Zeiträume betrachtet und gegenübergestellt werden. Ein Ziel kann aber auch als Binärcode 0/1 (erreicht / nicht erreicht) hinterlegt sein.

Wichtig ist nur, dass die Terminierung für ein Ziel festgelegt sind, z. B. ein Jahr (z. B. bis 31.12.2021), oder ein Quartal. Die Kennzahlen sollten sich auch darauf beziehen, z. B.: Reklamationsmenge anhand der verkauften Menge im Jahr 2020 im vgl. zur Reklamationsmenge anhand der verkauften Menge im Jahr 2021.

Es kann noch viele weitere Ziele geben. Der Hintergrund der Fragestellung zur Zielfindung sollte immer sein:

1. Wo haben wir die stärksten Abweichungen, wo ist das größte Lebensmittelsicherheitsrisiko vorhanden, wo sollten wir uns ab meisten verbessern?
2. Was brauchen wir, um eine Verbesserung herbeizuführen?
3. Wie kommen wir an die Informationen?
4. Wie können wir das Wissen zur Verbesserung auf allen Ebenen vermitteln?
5. Wie können wir die Motivation zur Umsetzung ermitteln und fördern?

Die Ziele der Lebensmittelsicherheitskultur können als Feinziele betrachtet werden. Wenn Sie als Grobziel für das Jahr 2021 die Erhöhung der Prozessqualität haben, dann können Sie die Verbesserung der einzelnen Prozesse auf allen Ebenen unterbrechen und die Feinziele Ihren Mitarbeitern kommunizieren: Was kann ich an meiner Position dazu beitragen, damit wir das Jahresziel erreichen?

Motivieren Sie Ihre Belegschaft, dass Ihnen die Mitarbeiter Ideen mitteilen und sich beteiligen.

Wir wünschen viel Erfolg bei der stetigen Umsetzung der Lebensmittelsicherheitskultur!

Vanessa Kordt, Dr. Sylvia Pfaff

Passende Weiterbildungen finden Sie hier:

Seminare zu Pharma & Healthcare

Wir bieten Ihnen maßgeschneiderte Weiterbildungsoptionen für die gesamte Healthcare-Branche. Wir konzipieren unsere Weiterbildungen gründlich recherchiert und nach didaktischen Gesichtspunkten. Dabei arbeiten wir nach den IMI-Qualitätskriterien und garantieren fachlich hochwertige Weiterbildung für Ihren Erfolg. [Jetzt informieren!](#)

e-Learning – Klicken und Lernen

Das FORUM Institut bietet mit hochwertigen e-Learning-Programmen eine flexible Weiterbildungsform. Entscheiden Sie selbst, wann und wo Sie lernen. [Jetzt gratis testen.](#)

Inhouse-Seminare – Maßgeschneiderte Lösungen

Alle unsere Seminare eignen sich auch hervorragend als [Inhouse-Training](#). Jetzt individuelles [Angebot anfordern](#).