

Aus der Reihe von Fachbeiträgen der Fachgruppe Food der DDIM.

Teil 3: Lebensmittelsicherheit im Einkauf von Udo Bocken, IPS – Food Interim Management



Udo Bocken ist seit achtzehn Jahren als Manager im Einkauf in der Nahrungsmittelindustrie sowie im Lebensmitteleinzelhandel tätig. Seit 2018 ist er DDIM Mitglied und seit 2010 als Interim Manager im Einkauf aktiv. Seine Expertise und Reputation als Interim Manager, Consultant sowie Coach im Einkauf (Ingredients, Packaging und Services) spiegeln seine Persönlichkeit.

→ [Link zum Profil.](#)

Präambel

Wir alle, auch die Kolleginnen und Kollegen in der Lebensmittelindustrie sowie im Lebensmitteleinzelhandel, sind Konsumenten und in der Vergangenheit immer wieder durch kleine und große Skandale rund um das Lebensmittel sehr stark im Vertrauen erschüttert worden. Diese Krisen BSE, Fibronil, Salmonellen, der Umgang mit den Tieren, die uns mit Ihrem Fleisch etc. versorgen, durch kriminelle Handlungen (Ekel Fleisch) sowie Mängel in der Hygiene (in Großbäckereien -Mäuse Kot-) haben zu einem starken Wandel im Einkaufsverhalten der Verbraucher geführt. Die Themen BIO, Vegetarisch oder gar Vegan haben in den letzten Jahren einen sehr starken Zuspruch durch den Verbraucher erhalten. Auch der Einkauf der direkt bei den „Erzeugern“ seine Rohstoffe bezieht, hat einen großen Stellenwert bei der Versorgung mit Lebensmitteln erreicht. Zu wissen, wo kommt mein Fleisch, Gemüse oder Obst her, gewinnt immer mehr an Bedeutung.

Diese Krisen zu managen und offen darüber zu sprechen sind ein wesentlicher Bestandteil und zeugen im hohen Maße von Offenheit und Professionalität der Verantwortlichen in Industrie und Handel.

Damit diese Krisen erst gar nicht entstehen, hat die Europäische Union sowie die Industrie eine Vielzahl von Verordnungen und Zertifizierungen auf den Weg gebracht. Ferner erzeugen Zertifizierungen in den Bereichen BIO, MSC sowie FSC sowie das Labeling der Lebensmittel, zusätzliches Vertrauen bzw. Sicherheit. All diese Anstrengungen können keine allumfängliche

Sicherheit garantieren. Dieser Artikel soll aufzeigen, was und mit welchen Mitteln meine Kolleginnen und Kollegen für uns, die wir alle Verbraucher sind, jeden Tag durch ihr Fachwissen Krisen erst gar nicht aufkeimen lassen.

Hauptteil

Der Hauptteil wird zeigen, welche Anstrengungen durch die Lebensmittelindustrie und im speziellen durch den Einkauf, immer in Zusammenarbeit mit dem Qualitätsmanagement, insbesondere zusammen mit der Qualitätssicherheit, unternommen wird, die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Der Artikel wird sich auf drei wesentliche Themen beschränken, um aufzuzeigen, wo der Schwerpunkt der Lebensmittelsicherheit liegt. Den Fokus werde ich nicht auf die Verordnungen der Europäischen Union oder auf die drei Zertifizierungen legen. Mein Fokus wird auf dem Food – Fraud und Food – Defense liegen. Denn sowohl das Food-Fraud wie Food – Defense sind ab Ende 2018 ein wesentlicher Bestandteil der unten vorgestellten Zertifizierungen und sind als Präventivmaßnahmen zu verstehen, noch bevor eine Warenlieferung im Unternehmen vereinnahmt wird.

Beginnen möchte ich mit den Verordnungen der Europäischen Union, um aufzuzeigen was durch den Gesetzgeber auferlegt wird, um unsere Lebensmittelqualität zu sichern.

Hygiene ist eine der elementarsten Voraussetzungen wenn es um die Herstellung von Lebensmitteln geht. Mit dem Hygienepaket hat die EU die Lebensmittelsicherheit von A – Z neu organisiert. Bisherige Rechtsvorschriften wurden überarbeitet und seit 2002 aufeinanderfolgend in mehreren Verordnungen veröffentlicht.

Im Zentrum steht dabei die **EU – Verordnung 852/2004** für Lebensmittelhygiene, die seit Januar 2006 in Kraft ist.

WAS IST DER ZWECK DIESER VERORDNUNG?

In der Verordnung und ihren Anhängen wird eine Reihe von Zielen betreffend der Lebensmittelsicherheit definiert, die in der Lebensmittelindustrie tätige Unternehmen erreichen müssen.

WICHTIGE ECKPUNKTE

Der wichtigste Grundsatz lautet, dass jeder, der in der Lebensmittelindustrie tätig ist, eine gute Hygienepraxis auf allen Stufen des Herstellungsprozesses sicherstellen muss.

Ergänzt wird die Verordnung 852/2004 durch die **Verordnung 853/2004**, die sich speziell mit den Hygienevorschriften für unverarbeitete und verarbeitete Lebensmittel tierischen Ursprungs beschäftigt. Sie schreibt vor, wie z. B. Fisch behandelt werden muss.

Bereits vor 25 Jahren wurde durch die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) ein Codex Alimentarius herausgegeben. Dieser empfiehlt seit 1993 die Anwendung eines HACCP – Konzeptes. Dies wird in den Verordnungen (EG) Nr. 852/2004 und 853/2004 bei der Anwendung eines HACCP-Konzeptes in allen Unternehmen, die mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln beschäftigt sind, gar verpflichtend vorgeschrieben. Was bedeutet HACCP und was ist HACCP!? Ausgeschrieben „Hazard, Analyse, Critical, Control, Points“ oder in Deutsch „Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte“ ist ein Hygienekonzept im Bereich der Lebensmittelsicherheit und

Gastronomie. Wie die Abkürzung HACCP besagt, werden bei diesem Hygienekonzept zunächst die Gefahren im Betrieb analysiert und Gegenmaßnahmen erarbeitet und fixiert. Die **Verordnung Nr. 178/2002** legt hier das Fundament des neuen Hygienerechtes in der Europäischen Union fest. Diese Verordnung ist als Basis Verordnung zu verstehen. Sie legt einen sehr hohen Wert auf den gesundheitlichen Schutz und soll die Interessen der Verbraucher wahren und schützen. In dieser Verordnung werden die Grundsätze des Lebensmittelrechtes und Zuständigkeiten festgelegt sowie die Errichtung einer Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit vorgeschrieben. Das Lebensmittelrecht stützt sich dabei auf die Risikoanalyse, welche auf objektiven und transparenten wissenschaftlichen Methoden fußt. Gegenstand der Verordnung ist der Schutz vor Betrug, Täuschung oder Verfälschung von Lebensmitteln. Hier hört es jedoch nicht auf, die Risikobewertung und das Risikomanagement sind weitere bedeutende Maßnahmen auf dem Weg, unsere Lebensmittelequalität zu sichern. Unternehmen der Lebensmittelindustrie sind verpflichtet, ein von ihnen eingeführtes, erzeugtes, verarbeitetes, hergestelltes und oder vertriebenes Lebensmittel, welches nicht den Anforderungen der Lebensmittelsicherheit entspricht, SOFORT vom Markt zu nehmen und die zuständigen Behörden zu informieren.

Mit den vorgenannten EU Verordnungen **852/2004, 853/2004 und 178/2002** hat die Europäische Union drei der wesentlichen Instrumente zur Wahrung der Lebensmittelsicherheit in Form von Verordnungen, die BINDEND sich für die gesamte Europäischen Union fixiert.

Ich möchte ausdrücklich erwähnen, dass es Verordnungen und Richtlinien der Europäischen Gemeinschaft gibt, die auch einen Beitrag für unsere Lebensmittelsicherheit leisten und als bedeutend einzustufen sind. Hierzu zählt die Verordnung Nr. 1935/2004 (Materialien und Gegenstände die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.), Verordnung 2023/2006 (Konformitätserklärung, gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen,) oder Richtlinie 19/2007 (über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen). Ich möchte Sie nicht mit weiteren Verordnungen und Richtlinien langweilen. Es sollte jedoch aufzeigen, dass jedes Lebensmittel welches in der EG gefertigt wird nach größtmöglichen Standards hergestellt wird.

Fortfahren möchte ich mit den Zertifizierungen die jedes produzierende Unternehmen durch eine Auditierung erreichen sollte. Ferner muss jedes Unternehmen bei der Beschaffung von Ingredients oder Packaging darauf achten, dass der Industriepartner ebenfalls über eine Zertifizierung verfügt die aufzeigt, dass die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist.

Anfangen möchte ich mit den wohl bekanntesten Zertifizierungen:

BRC Global Standard Food Safety

Der weltweit gültige BRC Global Standard for Food Safety wurde vom British Retail Consortium (= Verband britischer Einzelhändler, BRC) ins Leben gerufen. Er definiert klare Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit und richtet sich an Lebensmittelhersteller, die vor allem Produkte für den britischen Markt, aber auch Teile Asiens oder die USA produzieren. Die Basis des BRC Food Standards ist ein effektives HACCP-System (Hazard Analysis and Critical Control Point) auf Grundlage der Anforderungen des international anerkannten Codex Alimentarius sowie ein Lebensmittelsicherheits- und Qualitäts-Managementsystem. Diese definieren die Anforderungen für das Management der Lebensmittelsicherheit und Qualität, aufbauend auf

den Prinzipien der ISO 9001. Dazu gehören Anforderungen an die Produkt-Spezifikationen, Lieferantenfreigabe, Rückverfolgbarkeit und das Management von Zwischenfällen und Rückrufaktionen.

IFS V7 International Food Standard

Die Version 7 des IFS-Food Standards wurde für 2018 angekündigt. Diese neue Version sollte eine Gelegenheit bieten, den Standard in **Bezug auf die Prävention von Lebensmittelbetrug** in Übereinstimmung mit den GFSI-Anforderungen zu bringen. Dies musste vor dem 30. November 2017 geschehen, es wird schlussendlich am 30. November die Version 6.1 veröffentlicht. Die Version 7 wird erst Ende 2018 veröffentlicht.

FSSC 22000 Protokoll Version 4.1

- Die Implementierung neuer Anforderungen, die das Einrichten eines Systems für den Umgang mit **Lebensmittelbetrug (Food Fraud)** und zur Sicherung vor **möglichen Angriffen (Food Defense)** betreffen.
- Die obligatorische Durchführung von mindestens einem nicht angekündigten Überwachungsaudit.
- Die Erhöhung der Auditdauer um durchschnittlich zusätzliche 4-8 Stunden pro Jahr und pro Standort. Eine Änderung der Definition der Abweichungen mit dem Auftreten der kritischen Abweichung und dem Wegfall des Begriffs „Bemerkung“ oder „Empfehlung“. Die Definitionen der schwerwiegenden und geringfügigen Abweichungen bleiben unverändert.

Betrachten wir diese drei Zertifizierungen werden wir feststellen, dass die Prävention in unserem Handeln einen großen Stellenwert einnehmen muss. Das Food Defense und Food Fraud steht hier im Scheinwerferlicht. Wir müssen lernen wie ein Krimineller zu denken, umso zu verstehen, wo unsere Ansätze sind einen Betrug (Fraud) zu erkennen und welche Verteidigungsmöglichkeiten (Defense) wir haben, um diesen Betrug im Ansatz abzuwehren. In diesem Beitrag werde ich noch genau auf aufzeigen wo der Ansatz liegen muss, um alles für die Lebensmittelsicherung zu tun aber auch die Redlichkeit der Lebensmittelindustrie nicht weiter durch diese „kriminellen“ Handlungen beschädigen zu lassen.

Konzentrieren wir uns zunächst auf den Betrug oder auch Fraud im englischen Sprachgebrauch. Bei einem Food – Fraud kann auch von einem Vorsätzlichen Betrug, um Vermögensvorteile zu erwirtschaften, gesprochen werden. Ein solcher Betrug kann die Verwendung minder-wertiger Rohstoffe, die Verwendung von nicht erlaubten Rohstoffen oder bewusster Falschdeklaration sein. Das Motiv ist jedoch immer gleich die „Gewinnmaximierung“. Bisher wurden 4 Arten eines Food Fraud definiert: der sicherheitsrelevante, der nicht sicherheitsrelevante, die produktbezogene Ereignisse und die prozessbezogene Ereignisse.

Eine Methode, um sich als Lebensmittelproduzent vor Betrügereien durch Lieferanten und Vorproduzenten zu schützen, ist die Auditierung. Mit einem Besuch vor Ort bekommen Geschäftspartner sehr viel mehr Einblicke und können so herausfinden, was der Partner eigentlich so macht. Dabei ist es wichtig, das Audit mit einem qualifizierten Team, das die Prozesse genau kennt und eventuelle Abweichungen schnell erkennen kann, durchzuführen. Das Auditoren Team soll alles sehen dürfen und der Besuch muss unangekündigt sein. «Bei einem angemeldeten Audit könnte das Unternehmen verräterische Spuren beseitigt und die

Prozesse für diesen einen Tag anpassen. Ein unangemeldetes Audit sollte die Regel sein. Es muss jedoch darauf geachtet werden, dass nur absolutes Fachpersonal mit einem gehörigen Fachwissen, ausgeprägter lebensmitteltechnologischer Verfahrenkenntnisse und einer substanziellen Fragetechnik verfügt. Nur so können kriminelle Verfälschungen aufgedeckt werden. Durch diese Vorgehensweise ist die Wahrscheinlichkeit Abweichungen zu erkennen, sehr viel grösser, als am Ende des Produktionsprozesses am fertigen Produkt nach Spuren von unerlaubter Substanzen oder auch Zutaten zu suchen.

Für Unternehmen, welche hygienisch sensible Produkte einkaufen, wie z. B. Rohstoffe für Infantfood, sollten häufige Besuche die Regel sein. Bei einfachen und hygienisch stabilen Rohstoffen sind Besuche alle zwei oder drei Jahre ausreichend. Bei einem neuen Lieferanten muss es selbstverständlich sein, vor der ersten Lieferung, vor Ort zu auditieren.

Ich möchte hier keinen falschen Eindruck aufkommen lassen: Mit einem Audit lassen sich Betrugsfälle nur bedingt aufdecken, doch es erschwert die Bedingungen dafür erheblich. Wobei die Lebensmittelsicherheit viel wichtiger ist. Denn deutlich häufiger als auf kriminelle Machenschaften werden Auditoren auf Verderb, Fremdkörper im Lebensmittel, defekte Verpackungen oder pathogene Keime aufmerksam.

Was können Unternehmen gegen Food Fraud tun?. Hier empfehle ich die nachfolgenden Defensiv Punkte zu beachten und in die Food – Fraud Prozesse zu implementieren:

- Audits bei Lieferanten über alle Stufen der Herstellung begleitet von Hygienebesichtigungen.
- Unangemeldete Audits sollten, auch im Ausland und bei Vorlieferanten, die Regel sein.
- Die Ursprungsorte der Erzeugung sollten mit einbezogen werden.
- Authentizitätsprüfungen bei Rohstoffen, Halbfabrikaten und Fertigwaren über alle Stufen der Produktion sollten normal sein.
- Einsicht in Qualitätskontrollprotokolle und nicht nur in die verdichteten, sekundären EDV-Ausdrucke.
- Etablieren Sie eine firmeninterne business intelligence.

Weitere Maßnahmen können aktiv das Risiko mindern:

Physikalische Maßnahmen

- Durchführung von Zugangskontrollen für Personen und Fahrzeuge auf das Betriebsgelände
- Überwachungskameras und Alarmanlagen

Organisatorische Maßnahmen

- Einsatz von Systemen zur Identifikation von Personen zu Arbeitsbereichen (z. B. farblich unterschiedliche Arbeitsbekleidung)

- Durchführung von regelmäßigen Schulungen zum Thema „Produktschutz“ mit dem Ziel der Sensibilisierung

Management

- Führen von Aufzeichnungen, die eine Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe sicherstellen.
- Erstellen und Bereithalten einer aktuellen Liste mit den notwendigen Kontaktnummern zu lokalen und überregionalen Behörden.

Als einen der letzten Empfehlungen möchte ich Ihnen raten, für Ihr Unternehmen einen Aktionsplan zu erarbeiten und zu etablieren. Dieser sollte ein wesentlicher Bestandteil Ihres Food – Fraud Prozesses sein. Mindestinhalt sollten die nachfolgenden Punkte sein:

1. Identifizieren Sie kritischer Lebensmittel
Lebensmittel/Rohstoffe mit einem hohen Marktwert, die aktuelle Ernährungstrends erfüllen oder begrenzt zur Verfügung stehen
2. Erstellung einer Schwachstellenanalyse (VACCP) und Festlegung von Präventiv-Maßnahmen
3. Wenden Sie Risikominimierungsstrategien an.

Liebe Leser, mein Beitrag hat sein Ende so gut wie erreicht. Ich möchte nur noch kurz einen Ausblick auf die Zukunft und auf einen Bereich lenken, den wir sicherlich so noch nicht, gerade in diesem Zusammenhang betrachtet haben, aber durchaus müssen! Ich spreche von der Logistik und hier die Lösungen für die Lieferkette 4.0. Hier möchte ich auf die Bereiche „Internet der Dinge“ IoT und Blockchain verweisen. Wir alle haben bereits vom „Tracking“ oder RFID gehört. Einen weiteren Beitrag wird der Intelligente Ladungsträger (die Palette) sein. Die Palette wird zum Informationsträger ausgebaut. Die Lösung für Track & Trace mithilfe von Sensoren sind hier der Gegenstand und können durchaus einen sehr großen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit leisten. Wer mehr zu der Lieferkette 4.0 erfahren möchte sollte als Einstiegsdroge die Lebensmittelzeitung Nr. 41 vom 12. Oktober 2018 hier den Schwerpunktteil „Logistik“ lesen und daraus für sein Unternehmen die Möglichkeiten erkennen, wie ein weiteres Rad dem Getriebe der Lebensmittelsicherheit zugefügt werden kann um die Sicherheit noch ein weiteres Stück sicherer zu machen.

Ich hoffe mein Artikel hat Ihr Interesse an dem Thema Lebensmittelsicherheit aus der Brille des Einkäufers geweckt und Sie evtl. auf diesem Weg ein kleines Stück begleiten können. Mein Ansatz war nicht, ein umfängliches Nachschlagewerk auf den Weg zu bringen. Hier gibt es bedeutend ausführlichere Werke die, sofern Sie sich für Ihr Unternehmen mit dieser Thematik beschäftigen müssen, als Lektüre wesentlich besser geeignet sind. Wenn ich aber den Einstieg in diese Thematik durch meinen Artikel für Sie einfacher gestalten konnte, so habe ich mein Ziel erreicht.

Gerne bin ich auch Ihrem Unternehmen behilflich Ihren Einkauf auf diesem Weg ein Stück zu begleiten und die Prozesse gemeinsam mit Ihnen in ihrem Unternehmen zu etablieren.