

Brennpunkt Lebensmittelsicherheit

Aus der Reihe von Fachbeiträgen der Fachgruppe Food der DDIM.



Teil 6:

Lebensmittelsicherheit, Interim Management Lösungen und IFS 6.1: Begriffsklärungen und Rechtsquellen. Thomas Schulz.



Thomas Schulz ist geschäftsführender Gesellschafter der RAU | INTERIM GmbH in Köln. Er ist seit vielen Jahren als Personalmanager, Trainer, Rechtsanwalt und Unternehmer tätig, hat 10 Jahre in der Bayerischen Milchindustrie gearbeitet und führt seit 2015 den ersten Interim Management Provider, der sich ausschließlich auf die Lebensmittelindustrie fokussiert. RAU | INTERIM ist assoziierter Provider der DDIM.

Thomas Schulz ist Fachgruppenleiter der Fachgruppe Food der DDIM.

EINLEITUNG

Der Jurist schaut anders auf das Leben. Ob besser oder schlechter, sei dahingestellt. Unklare Begrifflichkeiten, schwammige Definitionen und unscharfe Formulierungen machen ihn nervös. Insofern versucht der vorliegende Beitrag einen (zugegeben nur ersten und oberflächlich bleibenden) Blick auf das weite Feld der Lebensmittelsicherheit. Was sind die gesetzlichen Grundlagen, welche Untiefen gibt es, wie kann ich einigermaßen sicher hindurch navigieren? Zwar ist sowohl für Verbraucher wie auch für die Industrie die „Lebensmittelsicherheit“ ein stehender Begriff, der auch die Lebensmittelhygiene mit umfasst. Andererseits wird viel unter dieses Wort „subsumiert“.

Darüber hinaus wird in diesem Teil des Booklets der Mitglieder der Fachgruppe Food innerhalb der DDIM der Bogen zum Interim Management geschlagen. Was ist Interim Management, wie arbeiten die Interim Manager, wann können Interim Lösungen den Unternehmen der Lebensmittelindustrie helfen und wie kann die vertragliche Gestaltung von erfolgreichen Interim Lösungen aussehen?

Und schließlich gibt der vorliegende Beitrag einen kurzen Überblick über die seit 2018 geltenden Änderungen und Erweiterungen von IFS 6.1 zu IFS 6.0.

HAUPTTEIL

Lebensmittelsicherheit bedeutet die Durchführung von Maßnahmen und Konzepten, die sicherstellen, dass das Lebensmittel zum Verzehr geeignet ist. Dazu haben wir in Deutschland grundlegende und umfassende juristische Regelungen, die Leitplanken einziehen. Was muss getan werden, bevor ein Lebensmittel in den Handel kommt? Immer unter der obersten Handlungsmaxime, dass kein Verbraucher gesundheitliche Beeinträchtigungen riskiert. Und schließlich: Was treibt den Verbraucher, wie handelt die Industrie, und wohin geht die Reise?

Interim Management Lösungen sind Lösungen auf Zeit. Aus Sicht der Unternehmen sind sie schnell, effizient, kostentransparent und zugleich nachhaltig, weil sie das Feld für die Zukunft bestellen. Die Einsatzbereiche sind vielfältig und es geht nicht nur um kurzfristige Feuerwehreinsätze. Interimistische Lösungen werden ebenso bei geplanten Organisationsentwicklungen, zur Vorbereitung von Unternehmensnachfolgen, zur Unterstützung bei Audits und Zertifizierungen oder auch bei diffizilen Turnaround-Situationen nachgefragt. Aus Sicht der Manager können mit einem Interim Einsatz sehr schnell kritische Situationen entschärft werden, denn die Interimer sind loyal zum Auftrag und nicht karriereorientiert. Das macht sie unabhängig, effizient, flexibel und äußerst wertvoll für die zu lösende Aufgabe.

Der IFS 6.1 ist der aktuell maßgebliche Standard, der für fast alle Marktteilnehmer in der Lebensmittelindustrie von zentraler Bedeutung ist. Ohne Zertifizierung können die großen Händler von den Produzenten nicht beliefert werden. IFS ist oftmals „conditione sine qua non“.

Überblick Lebensmittelsicherheit

Unsere Lebensmittel werden immer „sicherer“. Es erfolgt eine ständige Weiterentwicklung von Untersuchungsverfahren. Die Lebensmittelindustrie veranlasst Millionen von jährlichen Tests, um die Hygiene bei der Produktion und im Umgang mit Lebensmitteln sicherzustellen. Auch für die Verbraucher rückt die Herkunft und Qualität von Lebensmitteln immer mehr in den Fokus, denn gesunde Lebensmittel zu essen ist nicht mehr nur ein Trend von Wenigen, sondern eine Lebenseinstellung von Vielen. Es wird viel für die Sicherheit unseres Essens getan. Und trotz allem sind Produktrückrufe keine Seltenheit. Wir lesen von Acrylglasstücken im Fladenbrot oder von Plastik zwischen den Keksen. Auf der Suche nach den Gründen findet man vielerlei Antworten: Strengere Gesetze und Vorschriften? Globale und damit komplexere Produktions- und Lieferketten? Ein höheres Innovationstempo, bessere Testmethoden, aufmerksamere Verbraucher oder die Zunahme von Nahrungsunverträglichkeiten und Allergien? Was auch immer die Ursachen sind, Händler und Hersteller müssen die beanstandeten Produkte aus den Regalen nehmen. Das ist mit immensen Verunsicherungen und Kosten verbunden. Was ist nun wirklich enthalten in den Lebensmitteln, die gegessen werden? Verbraucher stellen sich immer öfter diese Frage. Und hierbei spielt die gesamte Prozesskette - vom Acker bis ins Regal - in den Augen der Kunden eine immer größer werdende Rolle.

Mit der Lebensmittelbasisverordnung wurden auf europäischer Ebene die ersten Allgemeinen Grundsätze zu Lebensmittelrecht und Lebensmittelsicherheit festgelegt und die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) gegründet. Verordnungen und Methoden zur Lebensmittelsicherheit werden weiter vereinheitlicht und harmonisiert. Das Bundesinstitut für Risikobewertung hat die Aufgabe, die Bundesregierung in Fragen der Lebensmittelsicherheit zu beraten. Sie bewerten unerwünschte Stoffe und stoffliche Risiken, sie erkennen wirkungsmechanistische Zusammenhänge. Dabei entwickeln sie Handlungsoptionen für den Verbraucherschutz. Auch das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) dient als staatliche Kontroll- und Aufsichtsinstanz. Die dortigen Beamten unterstützen das zuständige Bundesministerium für Ernährung und Verbraucherschutz beim Krisenmanagement und koordinieren mit den Bundesländern Überwachungsprogramme. Ein Beispiel hierfür sind die Schnellwarnsysteme. Sie leiten innerhalb der EU die Informationen schnell weiter. Sobald eine Meldung für ein risikoreiches Lebensmittel ankommt, werden Maßnahmen zur Überprüfungen vorgenommen und an die Europäische Kommission weitergeleitet. Für Lebensmittel, Futtermittel und Lebensmittelbedarfsgegenstände gibt es das Rapid Alert System Food and Feed (RASFF) und für Verbraucherprodukte das Rapid Exchange of Information System (RAPEX). Somit trägt das BVL ganz entscheidend zur Lebensmittelsicherheit in Deutschland bei, indem sie schnell bei Krisen reagieren und schädliche Produkte so vom Markt genommen werden können.

Die Kollegen der Fachgruppe haben an anderer Stelle in unserer Reihe von Fachbeiträgen bereits ausführlich zu den wichtigsten Themenfeldern Qualitätsmanagementsystem, HACCP-Konzept, IFS, BRC, Food Fraud, Prozessüberwachung entlang der Supply Chain, kommunikativer Umgang mit einer Krise, digitale Vernetzung sowie Anforderung an die Verpackung von Produkten Stellung bezogen. Insbesondere ergänzend zur Verpackungsthematik sei an dieser Stelle noch einmal aus Verbrauchersicht ein genauester Blick auf das Etikett unserer Lebensmittel geworfen:

Ein Blick auf das Etikett

Auf dem Etikett (oder an anderer Stelle geeigneter Stelle auf der Verpackung) müssen Verbraucher Informationen zu Inhaltsstoffen, Qualitätsmerkmalen und Eigenschaften des Lebensmittels finden können. Als weitere Angaben finden sich dort z.B. die Füllmenge und die Herstellerangabe. Diese Informationen sollen die Kaufentscheidung erleichtern und den Verbraucher schützen. Die Kennzeichnung von verpackten Lebensmitteln ist europaweit in der Etikettierungsrichtlinie (RL/2000/13/EG) einheitlich geregelt und in Deutschland in der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) und in der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) festgelegt. Gemäß der LMIV/LMKV und der Übersicht des BVL werden hier die wichtigsten Erläuterungen für das Verständnis eines Lebensmitteletikettes vorgenommen:

Die Verkehrsbezeichnung ist der Name des Lebensmittels. Er soll die Art des Lebensmittels beschreiben und es von anderen Produkten unterscheiden und unterscheidbar machen.

Das Zutatenverzeichnis informiert den Verbraucher, welche Zutaten im Lebensmittel enthalten sind. Die Reihenfolge der Zutaten erfolgt absteigend nach ihrem Gewichtsanteil.

Die Zusatzstoffe werden mit dem Klassennamen, dem Namen des Stoffes und der EU-einheitlichen E-Nummer aufgeführt. In diesem Sinne ist es wichtig zu erwähnen, dass nicht jede E-Nummer irgendwie schlecht sein muss, oder eine künstliche oder unangenehme Ingredienz bedeute. Dies ist ein großer Irrtum, der leider häufig noch angenommen wird.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist der Zeitpunkt, bis zu dem das Lebensmittel bei ungeöffneter Packung seine sensorischen Eigenschaften beibehält. Mittlerweile ist im Verbraucherbewusstsein angekommen, dass das Lebensmittel nach Ablauf des MHD nicht etwa automatisch verdorben ist. Gleichwohl gibt es hier sicher noch weiteren Aufklärungs- und Handlungsbedarf.

Das Verbrauchsdatum gilt insbesondere für leicht verderbliche Lebensmittel. Bei ihnen ist statt des Mindesthaltbarkeitsdatums ein Verbrauchsdatum angegeben. Anders als bei einem MHD sollte nach Ablauf des Verbrauchsdatums das Produkt nicht mehr verwendet werden.

Die Los- oder Chargennummer ordnet das Lebensmittel einer Warencharge zu. Eine Charge umfasst Lebensmittel, die unter praktisch gleichen Bedingungen erzeugt, hergestellt und verpackt wurden. Stellt sich heraus, dass von einem Lebensmittel ein Risiko für den Verbraucher ausgeht, so können die Produkte einer fehlerhaften Charge im Handel zurückgerufen werden. Für die Rückverfolgbarkeit von Lebensmittel ist die Chargennummer von elementarer Bedeutung.

Beim Preis ist zu unterscheiden zwischen dem End- und Grundpreis. Der Endpreis befindet sich auf der Ware oder auf einem Schild nahe bei der Ware. Zusätzlich ist noch ein Grundpreis („100 g: 99 Cent“) angegeben. Diese Angabe soll es dem Verbraucher leichter machen, Preise gleichartiger Produkte zu vergleichen, die in unterschiedlichen Mengen abgepackt sind.

All diese Dinge sind juristisch sauber geregelt. Und bei der Vielzahl von Gesetzen und Verordnungen seien hier in aller Kürze die Wichtigsten genannt. Mit einem Klick gelangen Sie zum jeweiligen Regelwerk, falls Sie selber nachlesen mögen..

- [Lebensmittelinformationsverordnung \(LMIV\)](#)
- [Verordnung über die Kennzeichnung von Lebensmitteln \(LMKV\)](#)
- [VO \(EG\) Nr. 178/2002 \(allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts\)](#)
- [Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch \(LFGB\)](#)
- [Verbraucherinformationsgesetz \(VIG\)](#)
- [Lebensmittel-Hygieneverordnung \(LMHV\)](#)
- [Tierische Lebensmittel-Hygieneverordnung \(Tier-LMHV\)](#)
- [Tierische Lebensmittel-Überwachungsverordnung \(LMÜV\)](#)
- [Neuartige Lebensmittel- und Lebensmittelzutaten-Verordnung \(NLV\)](#)
- [Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln \(RL/2000/13/EG\)](#)

Um insbesondere Wiederholungen und Überschneidungen mit den Texten der Kollegen zu vermeiden, soll es hiermit vorerst sein Bewenden haben.

Überblick Interim Management Lösungen –juristische Anmerkungen

Bekanntermaßen hat die Reform des AÜG und Neufassung des § 611 a BGB zu einigen Verwerfungen und Unsicherheiten im Interim Management Markt insgesamt geführt. Viele Kunden waren verunsichert und sind es manchmal noch immer, so dass ein erhöhter Beratungsaufwand seitens der selbständigen Interim Manager oder / und der vermittelnden Provider nötig ist. Manche vermittelnde Provider haben eigene Geschäftsfelder mit Arbeitnehmerüberlassung eröffnet. Manche Interim Manager sind diesen Weg mitgegangen und haben sich bei einem Provider anstellen lassen. Unselbständig. Als Arbeitnehmer. Der dann im Rahmen eines Interim Auftrages vom Provider an den Auftraggeber überlassen wurde. Wie sehr diese Möglichkeit der Vorgehensweise noch sehr valide ist, entzieht sich meiner Kenntnis, gleichwohl habe ich von vielen Interim Managern gehört, dass sie diesen Weg nicht mitgegangen sind.

Richtig ist, dass sich mit der AÜG-Reform und der Neufassung des § 611 a BGB nicht viel geändert hat. Der Gesetzgeber hat die Aussagen der Rechtsprechung in ein Gesetz gegossen und sich an einer Definition versucht, wer Arbeitnehmer ist. Nach wie vor gibt es auslegungsbedürftige Rechtsbegriffe. Nach wie vor kommt es immer auf den Einzelfall an. Nach wie vor kommt es auf die tatsächliche Durchführung des Vertragsverhältnisses an, um feststellen zu können, ob es sich um ein Arbeitsverhältnis / Scheinselbständigkeit / Interim Management Projekt handelt. Richtig ist, dass reine Vakanzüberbrückungen durch Interim Management ohne jegliche Prozessverbesserungen nach wie vor ein größeres Risiko mit sich bringen, als scheinselbständige Arbeit eingestuft zu werden. Richtig ist, dass das klassische Projekt, bei dem Prozesse analysiert, verbessert und dann neu implementiert werden, mit einem sehr geringen Risiko der „Scheinselbständigkeit“ behaftet ist.

Der Teufel liegt wie immer im Detail. Und vor Gericht und auf hoher See sind Sie in Gottes Hand. Dessen Hand aber durchaus geführt werden kann, wenn das Interim Management Projekt zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit (IFS Audit, verbesserte Logistik, neue digitale Prozesse, neue Systematik der Rückverfolgbarkeit, verbesserte HR-Prozesse, Unterstützung bei der Kommunikation, wenn die Krise eingetreten ist, u.v.m.) nicht nur richtig formuliert, sondern auch richtig gelebt wird. Und zur „richtigen“ Formulierung anbei ein Beispiel, was im Dienstleistungsvertrag stehen könnte. Egal, ob der Manager direkt mit dem Kunden fakturiert, oder ob es über einen Provider geht:

„Der Provider und der Interim Manager sind in der Gestaltung ihrer Dienste frei. Sie können insbesondere ihre Tätigkeitszeiten nach pflichtgemäßem Ermessen gestalten. Sie haben jedoch die Interessen des Kunden mit der Sorgfalt eines ordentlichen Kaufmanns wahrzunehmen. Die vertragsgemäße Aufgabenerfüllung muss jederzeit gewährleistet sein. Soweit es zur Ausübung seiner Aufgaben erforderlich ist, wird der Interim Manager den Betrieb des Kunden aufsuchen. Die Arbeitsmittel stellt der Interim Manager selbst zur Verfügung (z.B. Kfz, Mobiltelefon, Laptop etc.), soweit nicht die Verwendung von Arbeitsmitteln des Kunden erforderlich ist.“

Überblick Neuerungen IFS 6.1 zu IFS 6.0

An dieser Stelle seien ein paar wichtige Worte geschrieben, um die Neuerungen des am 01.07.18 in Kraft getretenen Standards IFS Food 6.1 im Unterschied zum alten IFS Food 6.0 darzustellen: Es sind derer im Wesentlichen vier. Food Fraud, unangekündigte Audits, Allergenmanagement sowie Integrity Program.

Food Fraud: hier geht es im Klartext um Lebensmittelbetrug, wo durch Falschdarstellung der Identität, des Inhaltes, der Zutat oder des Produktes der Weg der Wahrheit verlassen wird, um mit krimineller Energie den eigenen Gewinn mit unlauteren Mitteln zu maximieren. Food Fraud ist neu im IFS 6.1 und wurde beim Vorgängerstandard in dieser Form nicht behandelt. Es kommt so zu einer engmaschigeren Überwachung, der Standard verlangt u.a. eine Risikobetrachtung, eine Gefahrenanalyse, eine Schwachstellenidentifikation und die Klarheit der Vorgehensweise bei Abweichungen. Das ist aber eigentlich alles nichts Neues, denn insbesondere die Risikobetrachtung und Gefahrenanalyse ist im Unternehmen durch das HACCP System ja bereits vorhanden. Dies gilt es aber zwingend anzupassen und für IFS Food 6.1. zu erstellen. Die gute Nachricht: es gibt eine einjährige Schon- und Übergangsfrist ohne Major-Bewertung bei den Audits bis Mitte 2019. Also: Hausaufgaben machen, aber nicht nervös werden!

Unangekündigte Audits: Im Wesentlichen waren diese bisher freiwillig im Standard IFS Food 6.0 und wenn Freiwilligkeit vom Kunden gewünscht wurde, wurde das auf dem Zertifikat vermerkt. Diese Freiwilligkeit ist Geschichte, seit dem 01.07.18 sind unangekündigte Audits verpflichtend. Das bedeutet (unter der Prämisse, dass mit der Zertifizierungsstelle ein Dreijahresvertrag geschlossen wurde, was die Regel ist), dass eines der drei kommenden Audits ein Unangekündigtes sein wird. Das heißt, dass der Auditor vor dem Audit weder Kontakt aufnehmen wird, noch vorab einen Auditplan schicken wird. Nein. Er steht im Auditzeitraum vor der Pforte und dann muss er innerhalb von 30 Minuten in der Produktion sein können. Kein Versteckspiel. Sollte diese Zeit vom Unternehmen ganz bewusst und vorsätzlich verzögert und nicht eingehalten werden, wäre das für das kommende Audit sicher eher ungünstig. Sollte dem Auditor der Zutritt zur Produktion ganz verweigert werden, wäre innerhalb von zwei Tagen das Zertifikat obsolet und das stünde dann natürlich auch in der für jeden Kunden öffentlich zugänglichen IFS Datenbank. Insofern ist die Neuerung von unangekündigten Audits im IFS Standard 6.1 für all diejenigen unproblematisch, die die Kernprozesse in ihrem Unternehmen sicher beherrschen. Und für den Fall, dass manche Prozesse noch nicht vollumfänglich beherrscht werden: Now Is The Time!

Allergenmanagement: Dieser Bereich ist der breiten Öffentlichkeit möglicherweise nicht wirklich im Bewusstsein. Jährlich sterben in Deutschland ca. 100 Menschen an einem Allergenschock. Es gibt 14 verschiedene Allergene und 12 Zusatzstoffe, die auf dem Radar sind. Beim bisherigen IFS 6.0 ging es um die Minimierung von Kreuzkontaminationen und um die Beherrschung der Allerge und Zusatzstoffe. Die Prozesse waren sicher so sicher, wie es sicher ging. Mit dem IFS 6.1 müssen jetzt für alle Produkte mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen zwingend Gefahrenanalysen vorhanden sein.

Integrity Program: Wie schon bisher im „alten“ Standard 6.0 geht es hier um die Sicherstellung der Qualität des IFS Standards insgesamt. Bisher durch Präventionsmaßnahmen, neu im IFS 6.1 auch durch ein implementiertes Beschwerdemanagement, durch Überwachung der IFS Qualitätssicherung und durch Sanktionsmöglichkeiten. Es gibt eine recht enge Überwachung und eine Beschwerdestelle bei der IFS GmbH.

FAZIT/ AUSBLICK

Lebensmittelsicherheit

Es freut die Juristen, dass die gesetzgeberischen Rahmensetzungen immer mehr werden. Es gibt immer strengere Kontrollen, das Netz ist engmaschig. Das ist gut für den Verbraucher, aber es stellt sich die Frage, ob wirklich alle Zertifizierungen nötig und sinnvoll sind. Denn wir erleben einen Kreislauf: Immer mehr (zumindest in der öffentlichen Wahrnehmung) Rückrufe, immer mehr QM-Maßnahmen und Kontrollen. Das führt am Ende zu einer insgesamt exzellenten Lebensmittelsicherheit, manchmal vielleicht zu Unrecht auf Kosten von Effizienz beim Produzenten. Aber die gute Nachricht: Verbraucher müssen insgesamt keine Angst vor bedenklichen Lebensmitteln haben, sie können grundsätzlich bedenkenlos einkaufen und mit Blick auf das Etikett haben sie alle Informationen zum Produkt. Auch wenn eine Rückrufaktion gestartet wird, bedeutet das nicht, dass wir zukünftig vorsichtiger beim Kauf sein müssen. Denn eine Risikokommunikation erfolgt mit dem Ziel, Transparenz, Verlässlichkeit und Offenheit mit Informationen über Lebensmittelsicherheit zu erhalten. „Foodwatch“ wird die Arbeit zwar nicht ausgehen, aber insgesamt gibt es weniger Anlässe, an die Industrie einen „goldenen Windbeutel“ zu verleihen.

Interim Management

Der Markt ist weiter im Aufschwung. Sehr gute Interim Lösungen werden nach wie vor stark nachgefragt. Das Thema „Scheinselbständigkeit“ ist nicht ganz vom Tisch, aber bei richtiger Kommunikation und Klärung kein valider Hinderungsgrund. Weder für Unternehmen, noch für Manager. 2019 wird weiter sehr erfolgreiche Interim Management Lösungen bei den Marktteilnehmern in der Lebensmittelindustrie zeitigen. Glückauf!

IFS 6.1

Nichts zu befürchten, bei richtiger Anwendung der Prozesse ändert sich nicht allzu viel im Vergleich zum Vorgängerstandard.