

Lebensmittelsicherheit: HACCP / BRC / IFS / ISO 22000 Zertifizierung von Managementsystemen

E. Moor QS Engineering AG

Weltweit sollten alle Betriebe, die Lebensmittel produzieren, dem Lebensmittelcodex (Codex Alimentarius) verpflichtet sein – vom Feld und Stall bis auf den Teller. Dieser internationale Codex legt die Anforderungen an Hygiene und Lebensmittelsicherheit fest.

Der Verkehr von Lebensmitteln im europäischen Binnenmarkt basiert auf einem einheitlichen Hygienestandard. Dadurch wird sichergestellt, dass die Gesundheit des Verbrauchers durch den Konsum eines Lebensmittels, unabhängig von dessen Herstellungsort, nicht beeinträchtigt wird.

Zum Schutze des Verbrauchers wurde deshalb die einheitliche Lebensmittel-Hygienerichtlinie 93/43/EWG vom 14. Juni 1993 für die Mitgliedstaaten der Europäischen Union erstellt und in Kraft gesetzt. Diese Richtlinie enthält allgemeine Hygienevorschriften für Lebensmittel auf jeder Stufe des Herstellens, Behandelns und Inverkehrbringens und regelt die Überprüfung und Einhaltung dieser Vorschriften.

Die Lebensmittelunternehmen werden durch diese Verordnung verpflichtet, entsprechende Hygienevorschriften zu beachten und ein System zur Gefahrenbewertung, -identifizierung und -beherrschung nach den Grundsätzen des HACCP Konzeptes einzuführen und umzusetzen. Betroffen sind hiervon alle Betriebe, die im Anschluss an die Urproduktion die Zubereitung, Herstellung, Lagerung, Verpackung, den Versand oder das Anbieten von Lebensmitteln vornehmen.

Damit diese Vorgaben in der Praxis überprüfbar sind und nachweislich dokumentiert werden können, wurden verschiedene Standards zur Erfüllung der Anforderungen geschaffen.

BRC (British Retail Consortium) Standard

Das Konzept stützt sich auf drei Schwerpunkte:

- Durchführung einer produkt- und hersteller-spezifischen Gefahrenanalyse mit Risikobewertung in Anlehnung an das HACCP-Konzept
- Dokumentiertes und wirksames Qualitätsmanagement
- Beherrschung aller Umweltfaktoren einschliesslich Produkteigenschaften, Betriebslayout, Herstellungskontrolle und Mitarbeiter

IFS International Food Standard

Diese Richtlinie gliedert sich in folgende Kapitel

- Anforderungen an das Qualitätsmanagementsystem
- Verantwortlichkeiten des Managements
- Ressourcenmanagement
- Herstellungsprozess
- Messungen, Analyse, Verbesserungen

ISO 22000

Die internationale Norm definiert Anforderungen, aufgrund deren eine Organisation in der Lage sein soll, die Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Lebensmittelkette bis zum Endverbrauch zu gewährleisten:

- interaktive Kommunikation
- Systemmanagement
- Herstellungskontrolle
- HACCP-Grundsätze
- festgelegte Arbeitsabläufe

HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Points)

HACCP ist ein integrierender Bestandteil der vor erwähnten Standards, deren Umsetzung in der EU-Richtlinie 93/94 verankert ist. Die grundlegende Beschreibung der HACCP Methodik ist der Code of Practice CAC/RCP 1-1969 (Stand 2003) des Codex Alimentarius. Die klassische Vorgehensweise umfasst 12 Schritte:

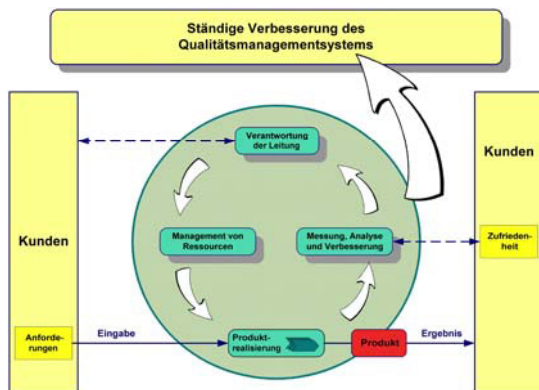
1. Bildung eines HACCP Teams
2. Beschreibung des Produktes
3. Beschreibung der Verwendung des Produktes
4. Beschreibung des Produktionsprozesses
5. Überprüfung des Produktionsprozesses
6. Gefahrenanalyse und Risikobewertung
7. Bestimmung der kritischen Überwachungspunkte (CCP = Critical Control Points)
8. Festlegung von CCP Grenzwerten
9. Festlegung von Überwachungsmethoden für die CCP
10. Festlegung der Korrekturmassnahmen für die CCP
11. Überprüfung des HACCP-Systems
12. Führung der HACCP-Dokumentation

Zertifizierung des Systems

Ein Managementsystem für Lebensmittelsicherheit auf Basis einer internationalen Norm erlaubt eine weltweit anerkannte Zertifizierung.

Lebensmittelsicherheitssysteme werden im Rahmen eines strukturierten Managementsystems entworfen, angewandt, aktualisiert und in bestehende Managementaktivitäten der Organisation integriert.

Die Anforderungen der ISO 9001:2000 wurden in der ISO 22000 gebührend berücksichtigt. Demnach kann ein bestehendes Managementsystem gemäss ISO 9001:2000 mit den Anforderungen der ISO 22000 ergänzt oder aber als selbständiges Managementsystem gemäss ISO 22000 zertifiziert werden.



Für wen ist die Norm ISO 22000 anwendbar?

Grundsätzlich auf die gesamte Lieferkette. Im Unterschied zu BRC und IFS hat die ISO 22000 keine detaillierte Aufstellung von Forderungen an Good Manufacturing Practice (GMP gute Herstellungspraxis). ISO 22000 fordert dagegen die Einführung der Good Manufacturing Practice und verlangt, dass Unternehmen, die für sie zutreffenden Verfahren definieren.

Die ISO 22000 zeigt den möglichen Umfang der Kommunikationswege zwischen typischen Beteiligten der Lebensmittelkette. Eine effektive Kommunikation innerhalb der gesamten Lebensmittelkette stellt sicher, dass dem Endverbraucher unbedenkliche Lebensmittel zur Verfügung stehen.

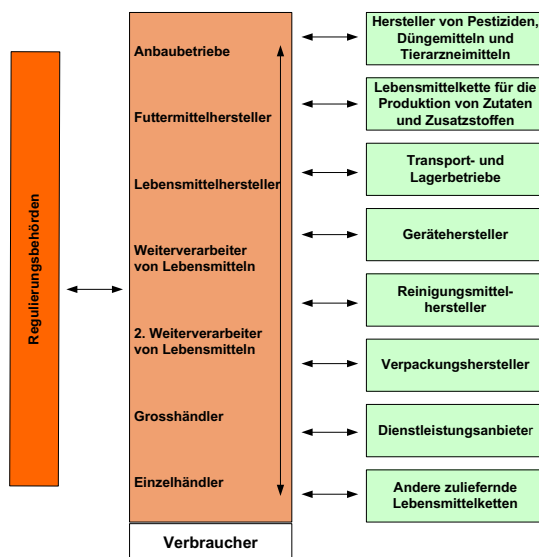


Abbildung aus ISO 22000

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Fragen Sie uns!

Anforderungen an das Qualitätsmanagementsystem

- Qualitätsmanagementsystem
- HACCP-System
- Handbuch
- Dokumentation

Zielsetzung

Durch ein zertifiziertes Managementsystem gemäss ISO 22000 sollen Mängel systematisch erkannt, verbessert und behoben werden.

Erfahrungen aus der Praxis:

Managementsystem

- Nachweis der Verbesserungen, Kennzahlen für z.B. Produktivität, Anzahl Sperrungen, interne / externe Reklamationen

HACCP-Studie

- Systematik und Nachvollziehbarkeit sichergestellt, CCP / CP bestimmt

Korrekturmassnahmen

- umfassende Korrekturmassnahmen, z.B. defekte Filter ersetzt, Rückrufaktionen geregelt, Grenzwerte festgelegt, eingehalten und geprüft

Ermittlung der Kundenzufriedenheit

- auch bezüglich Innovationsfähigkeit, Flexibilität, Kapazitätsreserven, Investitionsbereitschaft

Fremdhandwerker

- Haus- und Hygieneordnung auch an Fremde

Zugangsregelung

- Zutrittsregelung auch bei der Abfallentsorgung, interne / externe Handwerker, Kreuzkontamination

Verhalten bei Störungen

- Umgang mit den Waren / Maschinen bei Produktionsunterbruch ist geregelt

Rückverfolgbarkeit

- Die Rückverfolgbarkeit gemäss den gesetzlichen Richtlinien ist geregelt und wird nachweislich eingehalten

Rohstoffproben

- vertraglich geregelt mit Zulieferern

Glasbruch

- Verfahren festgelegt (Probengläser, Flaschen, Beleuchtung, Fenster)

Endprodukt-Freigabe

- dokumentierte Prüfung intern

Personalhygiene

- Schulung des Bewusstseins der Mitarbeiter (Handhygiene, Haar-schutz, usw.)

Reinigungspläne

- sind vorhanden, werden nachweislich umgesetzt und überwacht

usw. usw.