

LEBENSMITTELSICHERHEITSKULTUR: QS-ANFORDERUNGEN UND BESTIMMUNGEN DER EU-VERORDNUNG

DAS SAGT DIE NEUE VERORDNUNG	DARAUF BEZIEHT SICH DIE GESETZLICHE VERORDNUNG	DAS DECKT QS BEREITS AB
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 hierfür erforderlichen Grundlagen sind Bestandteil der QS-Teilnahme und QS-Zertifizierung.
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.).	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.
b.) Führungsrolle bei der Produktion sicherer Lebensmittel und der Einbeziehung aller Beschäftigten in die Verfahren zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit.	vgl. 1 a.)	vgl. 1 a.)
c.) Sensibilisierung aller Beschäftigten des Unternehmens für Gefahren für die Lebensmittelsicherheit und für die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit und der Lebensmittelhygiene.	Lebensmittelsicherheit im Sinne einer definierten Wertevorstellung im Unternehmen. Über Schulungen, Unterweisungen, Belehrungen, Anweisungen soll das Thema Lebensmittelsicherheit i.S. einer definierten Wertevorstellung im Unternehmen vermittelt werden.	QS-Anforderungen verpflichten zu Schulungen bzw. Belehrungen in definierten Bereichen, wie z.B.: Reinigung und Desinfektion, Kontaminationsgefahren, Allergene bei der Weiterverarbeitung von Zwischen- und Endprodukten sowie Fremdkörpermanagement, jährliche Belehrungen nach dem Infektionsschutzgesetz (IFSG), Informationen zum QS-System.
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.	Relevante Informationen zur Lebensmittelsicherheit werden innerbetrieblich in allen beteiligten Bereichen weitergegeben, inkl. Abweichungen von relevanten Produkt- und Prozessanforderungen.	Für lebensmittelsicherheitsrelevante Bereiche sind im QS-System strukturierte Arbeitsabläufe, Zuständigkeiten sowie prozessbegleitende Kontrollen festgelegt und deren Umsetzung verpflichtend.
e.) Verfügbarkeit ausreichender Ressourcen zur Gewährleistung eines sicheren und hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln.	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.	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. Für definierte Bereiche sind strukturierte Arbeitsabläufe, Zuständigkeiten sowie prozessbegleitende Kontrollen festgelegt, um mögliche Risiken für die Lebensmittelsicherheit oder nachteilige Einflüsse zu vermeiden.

DAS SAGT DIE NEUE VERORDNUNG	DARAUF BEZIEHT SICH DIE GESETZLICHE VERORDNUNG	DAS DECKT QS BEREITS AB
<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>b.) Die Integrität des Lebensmittelhygiene-systems 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.</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>c.) Sich zu vergewissern, dass Kontrollen rechtzeitig und effizient durchgeführt werden und die Dokumentation auf dem neuesten Stand ist.</p>	<p>Anforderung im Rahmen des Lebensmittelsicherheits-Management-Systems sowie den HACCP-Grundsätzen zur Überwachung der kritischen Kontrollpunkte.</p>	<p>Unternehmen im QS-System haben zur Einhaltung der nötigen Lebensmittelsicherheit ein System zur Risikobeherrschung entsprechend den HACCP-Grundsätzen (VO (EG) Nr. 852/2004) zu erstellen, anzuwenden und aufrechtzuerhalten. Dieses muss auch für Dritte nachvollziehbar sein.</p>
<p>d.) Sicherzustellen, dass das Personal angemessen geschult und beaufsichtigt wird.</p>	<p>vgl. 1 c.)</p>	<p>vgl.1 c.)</p>
<p>e.) Zu gewährleisten, dass die einschlägigen regulatorischen Anforderungen erfüllt werden.</p>	<p>Gemeint ist die Einhaltung der relevanten Rechtsvorschriften.</p>	<p>vgl. 1 a.)</p>
<p>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.</p>	<p>Förderung und Unterstützung eines kontinuierlichen Verbesserungsprozesses bei den Praktiken der Lebensmittelverarbeitung.</p>	<p>Alle QS-Systempartner sind zu Eigenkontrollen verpflichtet und müssen dabei festgestellte Abweichungen innerhalb der festgelegten Fristen beheben. Verantwortlichkeiten hierfür sind zu benennen.</p>
<p>3.) Bei der Umsetzung der Lebensmittelsicherheitskultur sind Art und Größe des Unternehmens zu berücksichtigen.</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>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>