

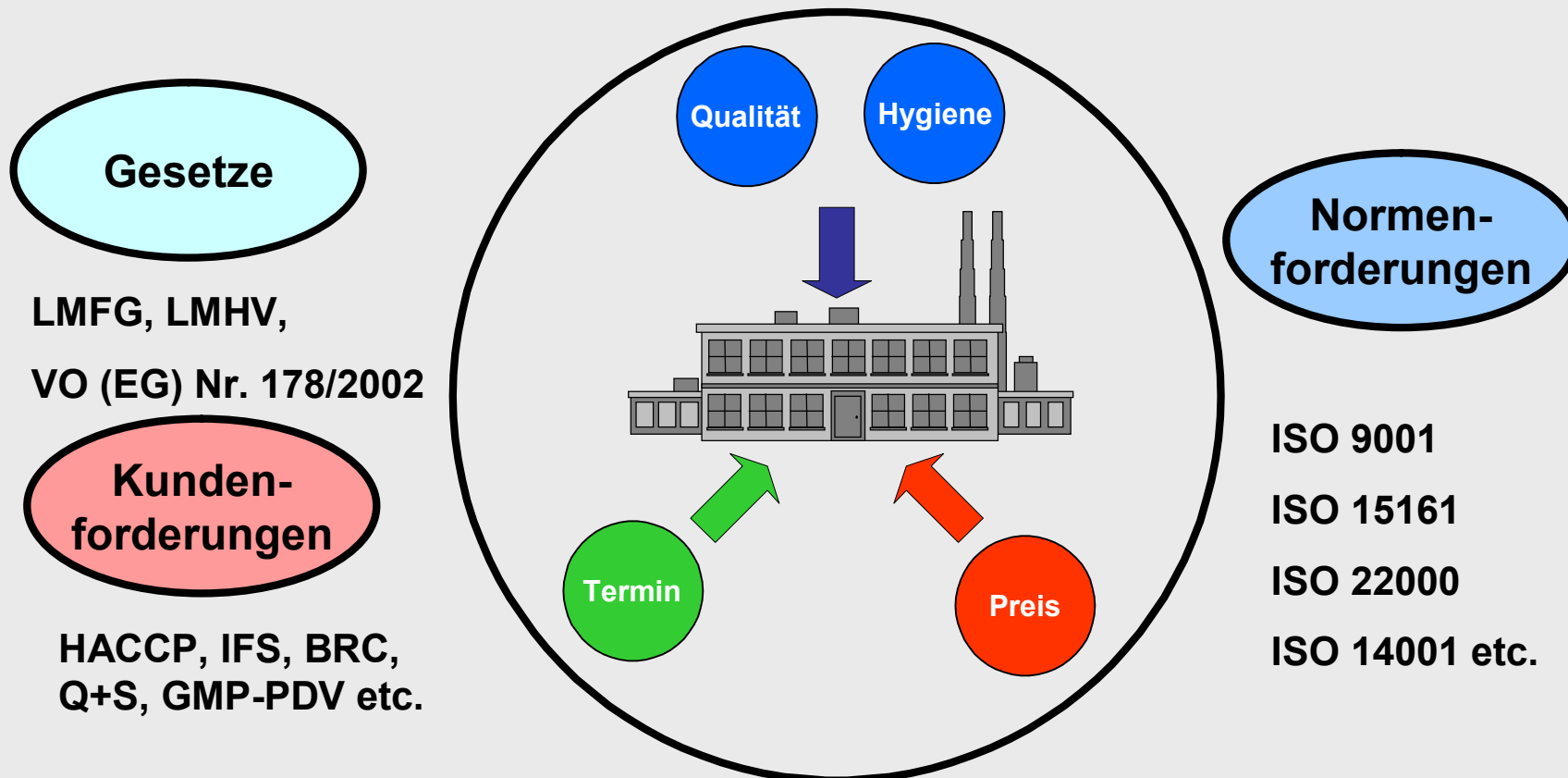
Qualitätssicherungssysteme in der Lebensmittelwirtschaft

**Dr. Sylvia Wegner-Hambloch
Krefeld**

„Fast alles über Rapsöl“

**Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft
11. bis 13. Dezember 2005
Hagen/Westfalen**

Das Unternehmen



Agenda

- **gesetzlicher Status:** Lebensmittelrecht
- **obligatorischer Status:** Produktsicherheit und HACCP
- **Freiwilliger Status:** Internationale Standards
- **Managementsysteme:** Forderungen zu Qualität oder zu Qualität, Hygiene und Lebensmittelsicherheit (ISO 9001, ISO 22000, IFS, BRC, EurepGap, Q+S, GMP-PDV: IFIS, etc.)

Verordnungen

1. Gesetzliche Forderungen zur Lebensmittelsicherheit

2. Obligatorischer Status: HACCP

3. Freiwilliger Status: Internationale Standards

zur Zulassung, Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von GVO in Lebens- und Futtermitteln

- Freisetzung von GVO RL 2001/18/EG
- GVO-Lebens- und Futtermittel (Verordnung (EG) Nr. 1829/2003) gilt ab 19.04.2004
- Rückverfolgbarkeit und Kennzeichnung von GVO und die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln und Futtermitteln aus GVO (Verordnung (EG) Nr. 1830/2003) gilt ab 19.04.2004

neue Verordnungen zur Lebensmittelhygiene

1. Gesetzliche Forderungen zur Lebensmittelsicherheit

2. Obligatorischer Status: HACCP

3. Freiwilliger Status: Internationale Standards

- (VO (EG) Nr. 852/2004 = sog. Basisverordnung zur Hygiene, für die ganze Kette vom Erzeuger bis zum Verbraucher, mit allgemeiner Betriebszulassung, Rückholaktion für nicht sichere Lebensmittel und Aufzeichnungspflicht für Zulieferer)
- Verordnung über spezifische Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischer Herkunft (VO (EG) Nr. 853/2004)
- Verordnung mit Vorschriften für die amtliche Überwachung von zum menschlichen Verzehr bestimmten Erzeugnissen tierischen Ursprungs (VO (EG) Nr. 854/2004)

*ab Anfang 2006 in Kraft

Die Verantwortungskette

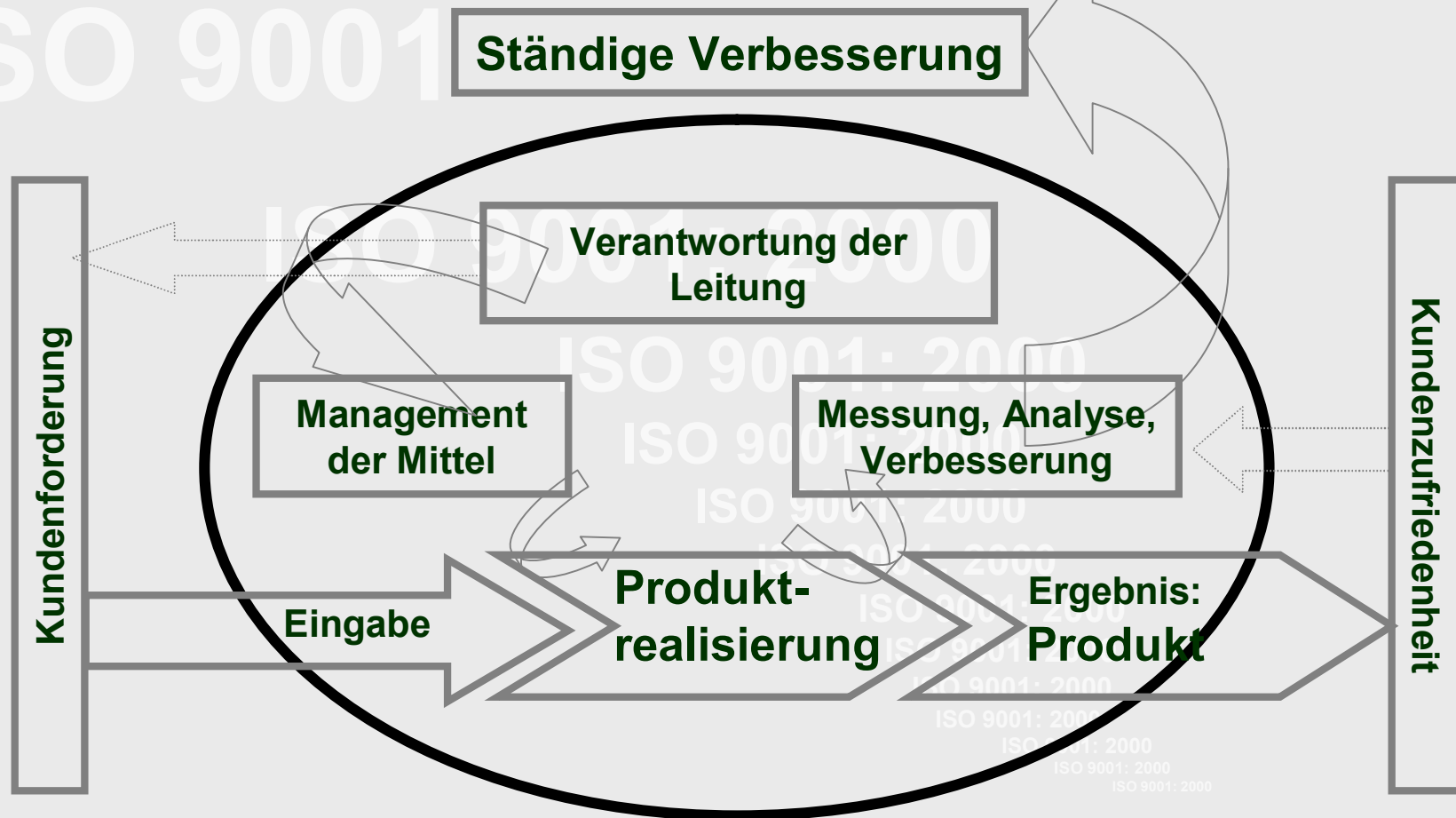
1. Gesetzliche Forderungen zur Lebensmittelsicherheit
2. Obligatorischer Status: HACCP
3. **Freiwilliger Status: Internationale Standards**

beginnt bei der Futtermittelindustrie und läuft über die Lebensmittelindustrie und diverse Transporte zum Handel und zum Endverbraucher. Bei allen Stufen müssen die Forderungen zur Lebensmittel-sicherheit über Hygiene und Rückverfolgbarkeit sichergestellt werden. Jeder Teilnehmer **muss daher definierte Abläufe und Systeme besitzen, die eine lückenlose Rückverfolgung der Produkte gewährleistet**. All das kann mit diversen Standards abgedeckt werden.



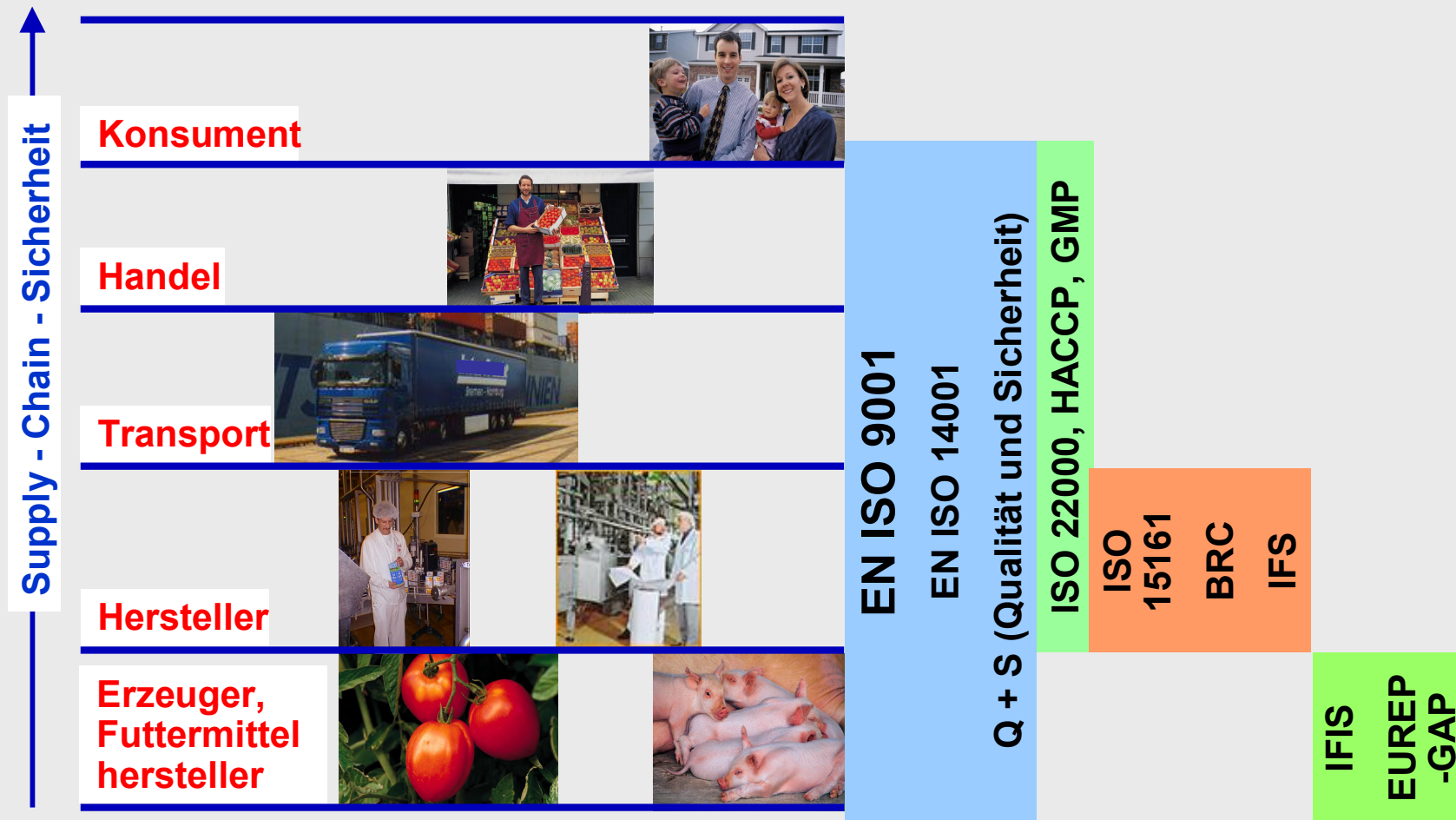
- **Managementsystem nach ISO 9001:2000**
- IFS (International Food Standard)
- BRC (British Retail Consortium)
- ISO 22000 und andere Standards etc.

ISO 9001



Zusammenhänge der Standards

- **Managementsystem nach ISO 9001:2000**
- IFS (International Food Standard)
- BRC (British Retail Consortium)
- ISO 22000 und andere Standards etc.



- **Managementsystem nach ISO 9001:2000**
- IFS (International Food Standard)
- BRC (British Retail Consortium)
- ISO 22000 und andere Standards etc.

(Kundenbezogene Prozesse)

7.2.1 Ermittlung der Anforderungen in Bezug auf das Produkt

Die Organisation muss Folgendes ermitteln:

...gesetzliche und behördliche Anforderungen in Bezug auf das Produkt

- **Managementsystem nach ISO 9001:2000**
- IFS (International Food Standard)
- BRC (British Retail Consortium)
- ISO 22000 und andere Standards etc.

(Dokumentenlenkung)

4.2.4 Lenkung von Aufzeichnungen

Aufzeichnungen müssen erstellt und aufrechterhalten werden....

Ein dokumentiertes Verfahren muss erstellt werden, um die Lenkungsmaßnahmen festzulegen, die erforderlich sind für die Kennzeichnung, Aufbewahrung, ... die Wiederauffindbarkeit, ... die Verfügung über Aufzeichnungen.

- **Managementsystem nach ISO 9001:2000**
- IFS (International Food Standard)
- BRC (British Retail Consortium)
- ISO 22000 und andere Standards etc.

(Informationssysteme)

7.2.3 Kommunikation mit dem Kunden

**Die Organisation muss wirksame
Regelungen für die Kommunikation mit
dem Kundenfestlegen...**

c) Rückmeldungen..

- **Managementsystem nach ISO 9001:2000**
- IFS (International Food Standard)
- BRC (British Retail Consortium)
- ISO 22000 und andere Standards etc.

(Auditierungswesen)

7.4.3 Verifizierung von beschafften Produkten

**...Wenn die Organisation...beabsichtigt,
Verifizierungstätigkeiten beim Lieferanten
durchzuführen, muss sie ... die beabsichtigten
Verifizierungsmaßnahmen in den
Beschaffungsangaben festlegen.**

- **Managementsystem nach ISO 9001:2000**
- IFS (International Food Standard)
- BRC (British Retail Consortium)
- ISO 22000 und andere Standards etc.

(Lieferantenbewertung und Lieferantenvereinbarung)

8.4 Datenanalyse

Die Datenanalyse muss Angaben liefern über ...

d) Lieferanten.

7.4.2 Beschaffungsangaben

Müssen das zu beschaffende Produkt beschreiben. .. Die Organisation muss die Angemessenheit der festgelegten Beschaffungsanforderungen sicherstellen, bevor sie diese dem Lieferanten mitteilt.

- **Managementsystem nach ISO 9001:2000**
- IFS (International Food Standard)
- BRC (British Retail Consortium)
- ISO 22000 und andere Standards etc.

(Produktrealisierung)

7.5.3 Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit

Die Organisation muss, soweit angemessen, das Produkt mit geeigneten Mitteln während der gesamten Produktrealisierung kennzeichnen....

Die Organisation muss die eindeutige Kennzeichnung des Produkts lenken und aufzeichnen, wenn Rückverfolgbarkeit gefordert ist.

- Managementsystem nach ISO 9001:2000
- **IFS (International Food Standard)**
- BRC (British Retail Consortium)
- ISO 22000 und andere Standards etc.

Auditstandard IFS



- Managementsystem nach ISO 9001:2000
- **IFS (International Food Standard)**
- BRC (British Retail Consortium)
- ISO 22000 und andere Standards etc.

Auditstandard IFS, Version 4

Anforderungskatalog:

Unterteilung in



Basisniveau



Höheres Niveau



Empfehlungen für nachahmenswerte Praktiken

- Managementsystem nach ISO 9001:2000
- **IFS (International Food Standard)**
- BRC (British Retail Consortium)
- ISO 22000 und andere Standards etc.

Auditstandard IFS, Version 4

- **Vier “KO-Kriterien”**
 - 1.2.3 HACCP
 - 2.2.2 Verantwortung der Leitung
 - 4.18 Rückverfolgbarkeit,
 - 5.11 Korrekturmaßnahmen,
- Fragen zu “Rückverfolgbarkeit” auch für Verpackungsmaterialien!
- Allergene und Rückverfolgbarkeit-GVO
- Zertifikat mit Basis- oder Höherem Niveau

- Managementsystem nach ISO 9001:2000
- **IFS (International Food Standard)**
- BRC (British Retail Consortium)
- ISO 22000 und andere Standards etc.

Auditstandard IFS, Version 4

Jedes Prüfkriterium wird bewertet mit A, B, C oder D und erhält je nach Niveau (Basis, höheres oder Empfehlungsniveau) eine bestimmte Punktzahl:

A = volle Übereinstimmung	(20, 10, 5	Punkte)
B = nahezu volle Übereinstimmung	(10, 5, 0	Punkte)
C = nur ein kleiner Teil des Kriteriums wird erfüllt	(5, 0, 0,	Punkte)
D = Kriterium wird nicht erfüllt	(0, 0, 0	Punkte)

- Managementsystem nach ISO 9001:2000
- **IFS (International Food Standard)**
- BRC (British Retail Consortium)
- ISO 22000 und andere Standards etc.

Auditstandard IFS, Version 4

Gesamtpunktzahl auf Basisniveau muss über 75 % der erreichbaren Punkte sein, dann bestanden nach Eingang des Maßnahmenplans (14 Tage), dessen Abweichungen terminiert und beim nächsten Mal geprüft werden.

> 75 % ≤ 90 % = Zertifikat auf BASISNIVEAU

> 90 % aller Basis- und > 70 % Höhere-Niveau-Kriterienpunkte = Zertifikat auf HÖHEREM NIVEAU

- Managementsystem nach ISO 9001:2000
- IFS (International Food Standard)
- **BRC (British Retail Consortium)**
- ISO 22000 und andere Standards etc.

Auditstandard BRC



- Managementsystem nach ISO 9001:2000
- IFS (International Food Standard)
- **BRC (British Retail Consortium)**
- ISO 22000 und andere Standards etc.

Auditstandard BRC, Version 4

Spezifische Anforderungen sind „grundlegend“ und werden mit einem speziellen Status versehen (fundamental oder K.O.). Es gibt zehn „grundlegende Anforderungen“:

- 1 1 HACCP
- 2 2.1 QM
- 3 2.9 Interne Audits
- 4 2.12 „Korrekturmaßnahmen“
- 5 2.13 Rückverfolgbarkeit
- 6 3.2.1 Layout, Produktstrom, Trennung
- 7 3.8 Haushaltung und Hygiene
- 8 4.2 Handhabungserfordernisse für bestimmte Materialien
- 9 5.1 Kontrolle von Vorgängen
- 10 6.1 Schulung

- Managementsystem nach ISO 9001:2000
- IFS (International Food Standard)
- **BRC (British Retail Consortium)**
- ISO 22000 und andere Standards etc.

Auditstandard BRC, Version 4

- **Abwesenheit von „grundlegenden Anforderungen“ führt zu einer Verzögerung der Zertifizierung oder zu einer Rücknahme des Zertifikats!**
- **Einteilung der Nichtkonformitäten und Definitionen**
 - **Kritisch (Critical)**
 - **Bedeutend (Major)**
 - **Geringfügig (Minor)**

BRC 4

- Managementsystem nach ISO 9001:2000
- IFS (International Food Standard)
- **BRC (British Retail Consortium)**
- ISO 22000 und andere Standards etc.

8.9.2 Evaluierung von Berichtigungsmaßnahmen

Allgemeine Beurteilung von Abweichungen sofern eine Zertifikatserteilung in Frage kommt: Sämtliche Abweichungen müssen vom Unternehmen innerhalb von 28 Tagen behoben sein!!! Bevor ein Zertifikat erteilt werden kann.

Hinweis: die Vergabe der Klassen A, B, C, D bezieht sich auf die im Audit festgestellten Abweichungen, davon wird die Audithäufigkeit abgeleitet, aber nicht die Zertifikatsvergabe.

Stand der Arbeiten

- Managementsystem nach ISO 9001:2000
- IFS (International Food Standard)
- BRC (British Retail Consortium)
- **ISO 22000 und andere Standards (etc.)**



Ref. 966
1 September 2005

ISO 22000 for safe food supply chains

ISO 22000, published today, is a new International Standard designed to ensure safe food supply chains worldwide.

ISO 22000:2005, *Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain*, provides a framework of internationally harmonized requirements for the global approach that is needed. The standard has been developed within ISO by experts from the food industry, along with representatives of specialized international organizations and in close cooperation with the Codex Alimentarius Commission, the body jointly established by the United Nations' Food and Agriculture Organization (FAO) and World Health Organization (WHO) to develop food standards.

A major resulting benefit is that ISO 22000 will make it easier for organizations worldwide to implement the Codex HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) system for food hygiene in a harmonized way, which does not vary with the country or food product concerned.

IFIS

- Managementsystem nach ISO 9001:2000
- IFS (International Food Standard)
- BRC (British Retail Consortium)
- **ISO 22000 und andere Standards etc.)**

The International Feed Safety Alliance (IFSA) is a joint project initiated by the standard owners: Agricultural Industries Association (AIC) with FEMAS, Overlegplatform Voedermiddelenkolom VZW (OVOCOM) with GMP Animal Feed, Productschap Diervoeder (PDV) with GMP+, QS Qualität und Sicherheit GmbH (QS) with QS-manual and Fédération Européenne des fabricants d'aliments composés (FEFAC) to combine the experience of existing feed ingredients assurance programmes into one programme that can operate across the world with one set of standards.

The IFSA Standard for processed Feed Ingredients sets out the requirements for applicants participating in the IFSA programme.

These rules of certification provide certification of applicants against the IFSA Standard for processed Feed Ingredients by accepted certification bodies, based on a decentralised implementation by the national standard owners / full members of IFSA, under co-ordination of IFSA. The aim of these rules is to implement the standard in a uniform way. The decentralised implementation does not exclude the possibility of more centralised implementation in future,

Vielen Dank!

Dr. Sylvia Wegner-Hambloch

**SLQ Systems for Food Safety and Quality
Consulting for the Food Industry**

**Immenhofweg 23
47803 Krefeld
Germany**

Tel.: +49-2151 53 82 12 Fax.: +49-2151 579 94 88
Email: wegner-hambloch@wegner-hambloch.de
<http://www.wegner-hambloch.de>