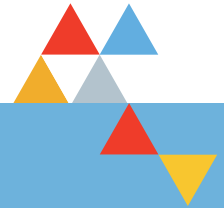


# Trend-REPORT

Autor: Jason Brunner, Food & Beverage Market Manager, Brady Corporation

## Entwicklungen in den letzten 30 Jahren...

Die Lebensmittelsicherheit nimmt bei Verbrauchern, Behörden, lebensmittelverarbeitenden Betrieben und im Lebensmittelhandel heute eine äußerst hohe Priorität ein. Mehrere aufsehenerregende Lebensmittelrückrufe und der heute weitverbreitete Zugang zu Medien haben das allgemeine Bewusstsein für die Sicherheit in der Lebensmittelkette geschärft. Als Folge haben Regierungen neue Gesetze erlassen, der Einzelhandel hat neue Standards eingeführt, und lebensmittelverarbeitende Betriebe suchen nach effizienten Methoden, um die Einhaltung der neuen Standards und die Compliance insgesamt zu verbessern.



## Lebensmittelsicherheit im Fokus der Öffentlichkeit

Trotz technologischer Verbesserungen stehen Lebensmittelrückrufe immer wieder in den Schlagzeilen. Im Jahr 2013 kam es in Europa zu 596 und in den USA zu 1 069 Lebensmittelrückrufen. Einzelheiten zu den Rückrufen.

*Die öffentliche Berichterstattung über Lebensmittelrückrufe hat sich deutlich auf das Vertrauen der Verbraucher ausgewirkt. In einer Umfrage, die Deloitte 2011 zu diesem Thema durchführte (Consumer Food and Products Insight Survey), gaben 73 % der Befragten an, dass sie heute größere Bedenken in Bezug auf ihre Lebensmittel haben als noch vor fünf Jahren.*

Hin und wieder erregen größere Epidemien landesweite Aufmerksamkeit:

- 1996 machte der in Großbritannien ausgebrochene Rinderwahn weltweit Schlagzeilen und führte dazu, dass die EU den Export von britischem Rindfleisch verbot. Das Verbot wurde erst 10 Jahre später, also 2006, aufgehoben.
- 2006 starben drei Menschen an mit E. Coli verunreinigtem Spinat, Hunderte erkrankten. Der Verlust, den die Spinatbranche durch den Rückruf und den dadurch verursachten Verkaufseinbruch erlitt, wird auf 350 Millionen Dollar geschätzt.
- 2007 erkrankten 600 Menschen an mit Salmonellen verunreinigter Erdnussbutter. Das Produkt musste zu 100 % zurückgerufen werden, was Kosten von schätzungsweise 78 Millionen Dollar verursachte.
- 2011 starben 33 Menschen an Cantaloupe-Melonen, die mit Listerien verunreinigt waren. Das Unternehmen musste schließen, und gegen die Eigentümer wurde Anzeige erstattet.
- 2011 starben 53 Menschen an mit dem Ehec-Erreger verseuchten Sprossen, die aus einem Bio-Betrieb in Deutschland stammten.



### FOOD SAFETY

### PROGRESS REPORT FOR 2013

Disease Agents	Percentage change in 2013 compared with 2005–2008	2013 rate per 100,000 Population	2020 target rate per 100,000 Population	CDC estimates that...
<i>Campylobacter</i>	13% increase	13.82	8.5	For every <i>Campylobacter</i> case reported, there are 30 cases not diagnosed
<i>Escherichia coli</i> O157	No change	1.15	0.6	For every <i>E. coli</i> O157 case reported, there are 26 cases not diagnosed
<i>Listeria</i>	No change	0.26	0.2	For every <i>Listeria</i> case reported, there are 2 cases not diagnosed
<i>Salmonella</i>	No change	15.19	11.4	For every <i>Salmonella</i> case reported, there are 29 cases not diagnosed
<i>Vibrio</i>	75% increase	0.51	0.2	For every <i>Vibrio parahaemolyticus</i> case reported, there are 142 cases not diagnosed
<i>Yersinia</i>	No change	0.36	0.3	For every <i>Yersinia</i> case reported, there are 123 cases not diagnosed

## Offizielle Statistiken belegen das Problem

Die US-amerikanische Behörde CDC (Centers for Disease Control and Prevention, Zentren für Krankheitskontrolle und Prävention) schätzt, dass in den USA jedes Jahr ungefähr 48 Millionen Amerikaner an einer Lebensmittelinfektion erkranken (das ist jeder sechste). 128 000 Menschen müssen im Krankenhaus behandelt werden, 3 000 sterben. Die CDC-Untersuchungen haben auch ergeben, dass die eingeführten Maßnahmen zur Lebensmittelsicherheit bisher wenig Einfluss auf die Gesamtanzahl der Lebensmittelinfektionen hatten. **Weitere Informationen...**

Aus der von der CDC erstellten Grafik links geht hervor, dass die Anzahl der Lebensmittelinfektionen aufgrund von häufig auftretenden Erregern in den letzten acht Jahren entweder konstant geblieben ist oder sogar zugenommen hat.

# Änderungen bei der Gesetzgebung

Als Reaktion auf das gestiegene Bewusstsein für die Lebensmittelsicherheit haben Regierungen in aller Welt neue Gesetze erlassen, die für eine höhere Lebensmittelsicherheit sorgen sollen.

Am 28. Januar 2002 erließ die EU die allgemeine Lebensmittelverordnung, die die allgemeinen Grundsätze für die Lebensmittelsicherheit regelt. 2004 folgten die Verordnungen EG 852, 853 und 854 mit zusätzlichen Details zur Lebensmittelhygiene.

Am 4. Januar 2011 wurde in den USA der „Food Safety Modernisation Act“ (FSMA) verabschiedet, der sowohl im Senat als auch im Repräsentantenhaus eine Mehrheit erzielte. Mit dem FSMA wurde die Gesetzgebung zur Lebensmittelsicherheit erstmals seit 1938 fundamental modernisiert.

Am 22. November 2012 erließ die kanadische Regierung den „Safe Food for Canadians Act“. Das Regelwerk fasst die Vorschriften, die von der kanadischen Lebensmittelkontrollbehörde (Canadian Food Inspection Agency) zuvor in vier Gesetzen verwaltet und durchgesetzt wurden, in einem Gesetz zusammen, um eine bessere Kontrolle von Lebensmitteln zu ermöglichen.



## Standards auf Initiative der Branche

Lebensmittelverarbeitende Betriebe in Europa mussten nicht nur die neuen gesetzlichen Vorschriften zur Lebensmittelsicherheit erfüllen, sondern wurden auch vom Einzelhandel und von Markenherstellern gemäß ihrer hausinternen Standards überwacht. Da diese in unterschiedlichen Unternehmen separat entwickelt wurden, wiesen sie keinerlei Kohärenz auf. Dementsprechend wurden keine einheitlichen Ergebnisse erzielt.

Vor diesem Hintergrund entschloss sich der weltweite Lebensmittelhandel, im Rahmen des unabhängigen Netzwerks „CIES – The Food Business Forum“, heute „Consumer Goods Forum“ (CGF) genannt, gemeinsam Maßnahmen zu ergreifen. Im Mai 2000 wurde die gemeinnützige Organisation „Global Food Safety Initiative“ (GFSI) gegründet. **Weitere Informationen...**

Heute dienen die GFSI-Standards als Maßstab für verschiedene Programme für die Lebensmittelsicherheit, wie „Safe Quality Food“ (SQF), „British Retail Consortium“ (BRC), „International Featured Standards“ (IFS) und „Food Safety System Certification 22000“ (FSSC 22000).

## Auswirkungen auf lebensmittelverarbeitende Betriebe

Eine für die Lebensmittelsicherheit sensibilisierte Öffentlichkeit, die zunehmende Anzahl an Gesetzen und neue Branchenstandards – all dies hat dazu geführt, dass die Lebensmittelindustrie heute unter stärkerer Beobachtung steht als je zuvor. Lebensmittelverarbeitende Betriebe müssen so gut wie alle Abläufe **genau dokumentieren** und **alle Mitarbeiter** entsprechend schulen. Sie werden von **Regierungsbehörden**, Zertifizierungsstellen und Verbraucherverbänden kontrolliert.

Die größte Herausforderung besteht darin, die Compliance in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und Lebensmittelhygiene direkt im Produktionsbereich zu gewährleisten. Es gibt zwar zahlreiche Ressourcen, die den Verantwortlichen für Lebensmittelsicherheit und Qualitätssicherung dabei helfen, die entsprechenden Verfahren und Protokolle zu entwickeln. Viel schwieriger ist es jedoch, diese Protokolle im Produktionsbereich tatsächlich umzusetzen. Häufige Personalwechsel, verschiedene Muttersprachen, unzureichende Lesekompetenz und strikte Hygieneanforderungen – all diese Faktoren erschweren die Vermittlung und konsequente Einhaltung von Best-Practice-Verfahren.



# Möglichkeiten zur **Verbesserung der Compliance** im Produktionsbereich

## Gestaltung eines visuellen Arbeitsplatzes

# 1

Traditionelle Fertigungsunternehmen haben die Vorteile eines visuellen Arbeitsplatzes schon vor langer Zeit im Rahmen ihrer Lean- oder 5S-Programme entdeckt. Visuelle Kennzeichnungen sorgen für einheitliche Arbeitsschritte, ermöglichen eine bessere Prozesskontrolle und führen so letztendlich zu einer höheren Qualität.

Doch lebensmittelverarbeitende Betriebe haben sich in der Vergangenheit gescheut, Schilder, Anhänger und Etiketten zur visuellen Kennzeichnung im Verarbeitungsbereich einzusetzen, da sie eine Beeinträchtigung der Lebensmittelsicherheit befürchteten. Die Materialien, aus denen Etiketten und Schilder normalerweise gefertigt werden, konnten den aggressiven Reinigungsverfahren bei der Lebensmittelverarbeitung in aller Regel nicht widerstehen. Doch innovative Entwicklungen eröffnen neue Möglichkeiten, denn Schilder, Anhänger und Etiketten sind jetzt in reinigungsbeständigen Materialien und in Ausführungen mit Metallerkennung erhältlich.

In Anbetracht der komplexen Vorschriften und der erforderlichen Standardprozesse für eine sichere Lebensmittelproduktion wäre es für lebensmittelverarbeitende Betriebe von großem Vorteil, wenn Informationen zu Verfahren und Protokollen direkt vor Ort angebracht werden können, anstatt sie in Ordnern auf Büroregalen aufzubewahren.

Zu den visuellen Kennzeichnungen, von denen lebensmittelverarbeitende Betriebe profitieren könnten, zählen:

- Hygienevorschriften – Maschinenspezifische Anleitungen zum Auseinanderbauen, Reinigen und Desinfizieren von Produktionsanlagen
- Visuelle Lockout-Prozeduren – Maschinenspezifische Anleitungen zur vollständigen Unterbrechung der Stromzufuhr, bevor Maschinen oder Geräte gewartet oder gereinigt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Verfahren für kritische Kontrollpunkte – Plakate mit Einzelheiten zu kritischen Kontrollpunkten, wie Grenzwerte, Maße sowie Überwachungs- und Prüfverfahren.
- Standardarbeitsabläufe – Informationen zu Standardarbeitsabläufen tragen dazu bei, Produktionsfehler und damit verbundene Qualitätsprobleme zu reduzieren.
- Akzeptables Produkt – Abbildungen akzeptabler und nicht akzeptabler Produkte erleichtern die Einhaltung von Qualitätsstandards.
- Informationen zu Umstellungen der Fertigungsanlage – Ausführliche Anleitungen können die Umstellung der Fertigungsanlage beschleunigen und die lückenlose Einhaltung aller Verfahren gewährleisten.
- Informationen zu Umstellungen der Fertigungsanlage – Visuelle Anleitungen können die Umstellung der Fertigungsanlage signifikant beschleunigen und die lückenlose Einhaltung aller Verfahren gewährleisten.

**STANDARD-  
VERFAHREN**

ROAD SIGN

## 2



Für viele lebensmittelverarbeitende Betriebe ist es keine leichte Aufgabe, ihre Mitarbeiter in der Produktion hinsichtlich der Lebensmittelsicherheit und der einzuhaltenden Verfahren und Protokolle zu schulen.

Häufige Personalwechsel, verschiedene Muttersprachen, unzureichende Lesekompetenz und mehrere Arbeitsschichten – all diese Faktoren können die Schaffung einer gut ausgebildeten Belegschaft erschweren. Eine angemessene Schulung der Mitarbeiter ist jedoch zwingend erforderlich. Sie wird von Behörden und GFSI-Programmen vorgeschrieben und es sind letztendlich Ihre Mitarbeiter, die die Lebensmittelsicherheit im Produktionsbereich überhaupt gewährleisten können.

Während früher theoretische Schulungen üblich waren, setzen lebensmittelverarbeitende Betriebe heute verstärkt auf die Ausbildung direkt am Arbeitsplatz. Eine kürzlich von Alchemy Systems durchgeführte Studie ergab, dass der Lernstoff nach theoretischen Schulungen zu 82 % korrekt angewendet wird. Wenn die Schulungen dagegen durch Anleitungen direkt am Arbeitsplatz ergänzt und fehlerhafte Verhaltensweisen unmittelbar korrigiert werden, steigt dieser Wert auf 94 %. **Weitere Informationen...**

Da es für Vorgesetzte praktisch unmöglich ist, den Betrieb lückenlos zu überwachen, können die Lerninhalte mithilfe von visuellen Kennzeichnungen verfestigt werden, die direkt im Produktionsbereich angebracht werden. Die visuellen Kennzeichnungen unterstützen nicht nur die Schulungen selbst, sondern verbleiben unmittelbar am Arbeitsplatz und erinnern Mitarbeiter an die richtigen Prozeduren.

## 3

## Automatisieren der Prüfdokumentation

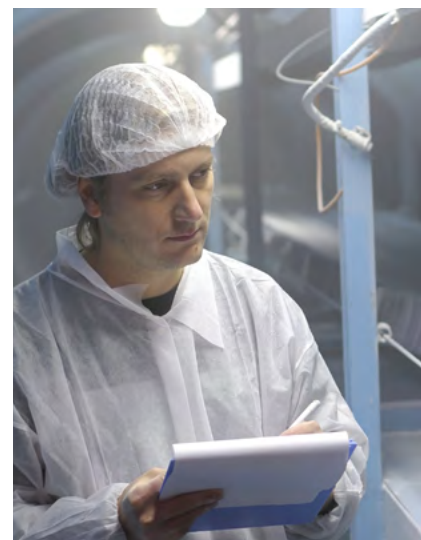
Gesetze und GFSI-Programme erfordern zahlreiche Prüfungen, die genau dokumentiert werden müssen, um die Implementierung von Verfahren für die Lebensmittelsicherheit sowie die Compliance mit Normen und Standards zu gewährleisten.

Prüfungen im Rahmen der Linienabnahme nach Hygienemaßnahmen, Wartung oder Kalibrierung, Verunreinigungskontrollen und zur Vorbereitung auf die sichere Lebensmittelproduktion können Hunderte von Kontrollpunkten umfassen. Mit einem papierbasierten System kann es äußerst schwierig sein, diese Prüfungen zu dokumentieren und die entsprechenden Dokumente bei einem Audit zur Verfügung zu stellen.

Genau und aktuelle Aufzeichnungen sind für behördliche Prüfungen und Zertifizierungen unerlässlich. Die FDA (US-amerikanische Lebensmittelüberwachungs- und Arzneimittelzulassungsbehörde) betrachtet fehlende Aufzeichnungen als hinreichenden Verdacht dafür, dass ein erforderliches System fehlt oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.

Eine Automatisierung dieser Prüfungen mithilfe von spezieller Software unterstützt nicht nur die Compliance, sondern bietet lebensmittelverarbeitenden Betrieben noch weitere Vorteile. Vorteile von elektronischen Aufzeichnungen:

- Weniger Zeitaufwand für Prüfungen.
- Weniger Dokumente in Papierform, daher einfachere Organisation und Archivierung.
- Einfaches Auffinden von bestimmten Aufzeichnungen und angeforderten Informationen bei einem Audit.
- Compliance-Manager können per Fernzugriff Aufzeichnungen abrufen, um die Einhaltung der Dokumentationspflichten zu überprüfen.
- Zeit- und Datumsstempel belegen bei Audits, dass Aufzeichnungen nicht manipuliert wurden.





## Blick in die Zukunft

Das gestiegene Bewusstsein für die Lebensmittelsicherheit hat zu mehr gesetzlichen Vorschriften und Industriestandards geführt. Es ist sicher davon auszugehen, dass die Lebensmittelbranche auch in Zukunft mit neuen und geänderten Vorschriften und Gesetzen konfrontiert wird. Die unternehmensweite Compliance mit allen Vorgaben für die Lebensmittelsicherheit wird daher für lebensmittelverarbeitende Betriebe eine immer wichtigere Rolle spielen. Mithilfe von bewährten Best-Practice-Verfahren können Sie langfristig für die Compliance in Ihrem Betrieb sorgen, auch wenn das regulatorische Umfeld sich verändert.

Weitere Informationen zu visuellen Kennzeichnungslösungen für die Lebensmittelverarbeitung finden Sie unter [www.bradyeurope.com/food](http://www.bradyeurope.com/food)



Copyright 2015 Brady Europe | Lindestraat 20, 9240 Zele, Belgien | Tel. +32 (0) 52 45 78 11

 **BRADY**  
WENN LEISTUNG WIRKLICH ZÄHLT™

## Artikel und Referenzen

[Lebensmittelsicherheit – CDC-Daten zeigen, dass Lebensmittelinfektionen heute noch genauso häufig auftreten wie vor 5–10 Jahren](#)

[Statistik zu durch Lebensmittel verursachten Krankheiten](#)

[Verbrauchermentalität gegenüber der Lebensmittelsicherheit](#)

[Daten und Fakten zu GFSI](#)

[Der kanadische „Safe Food For Canadians Act“](#)

[Gesetzgebungsinitiativen](#)

[Europäische Lebensmittelverordnung](#)

[Rückrufe in den USA](#)

[Rückrufe in Europa](#)

- 3 205 Meldungen
- 596 Alarme (tatsächliche Rückrufe)

[Link zur Studie von Alchemy](#)

[50 Jahre Lebensmittelsicherheit](#)

[Food Safety Modernisation Act \(FSMA\)](#)

[Gesetzgebungsinitiative – Safe Food For Canadians Act](#)

