

Lebensmittel- sicherheitskultur

Wir sind achtsam bzgl.
externer Personen.



Wir reagieren bei
Abweichungen.



Wir leben unsere
Vorgaben.



Wir kennen die
Vorgaben für den
Produktschutz.



Wir melden mögliche
Fehler rechtzeitig.



**Unsere Produkte müssen vor
möglichen Bedrohungen und
Sabotagen geschützt werden!**

Warum? Offene Türen oder unberechtigte Personen in den
Bereichen könnten eine Bedrohung für unsere Produkt darstellen.

www.bvlk.de
49 632 344 2302



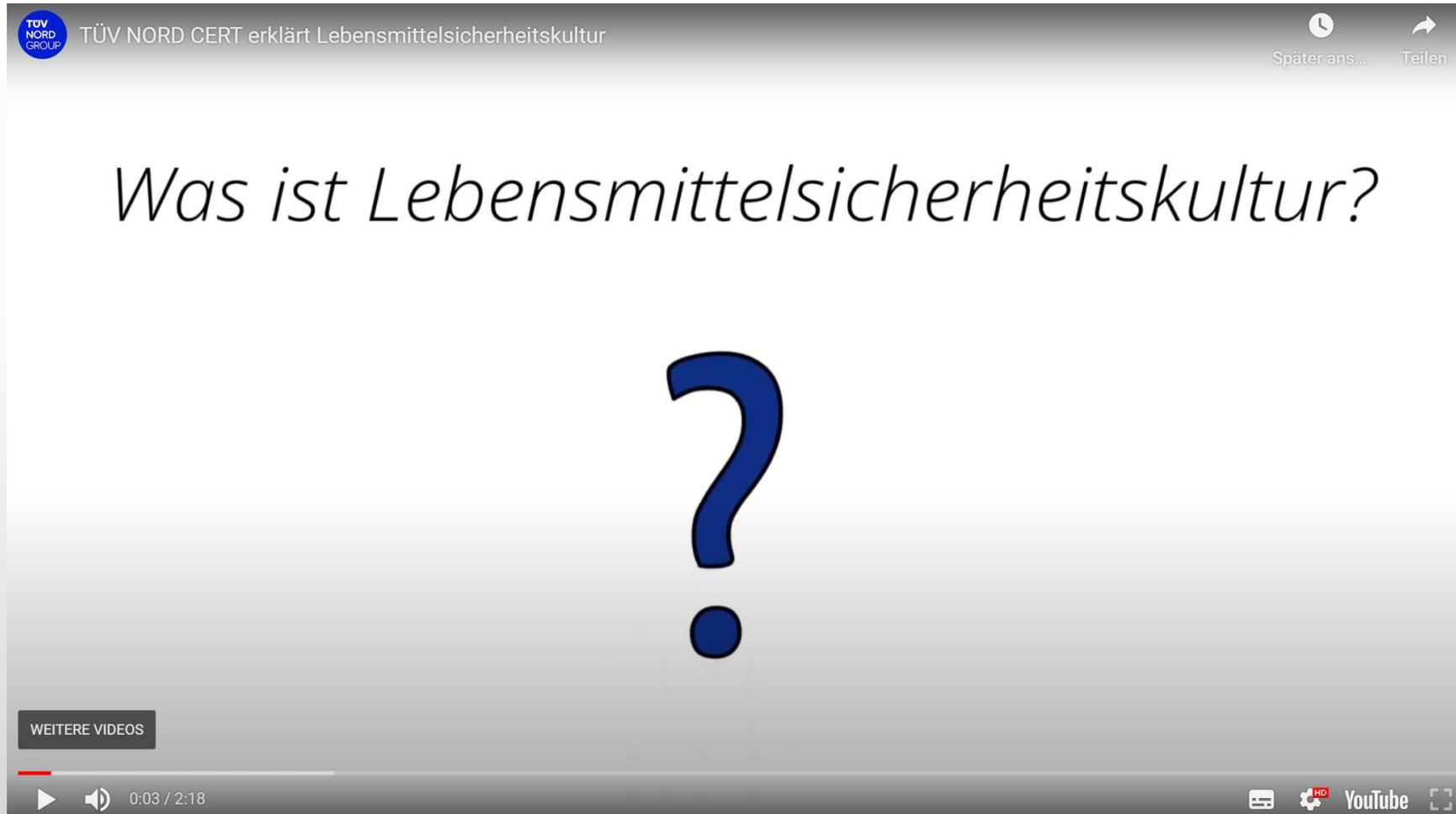
Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure
Deutschlands e.V.

Lebensmittel- sicherheitskultur = etwas Neues für uns ?

*Maik Maschke,
Bundesvorsitzender*

Verbandstag Thüringen

Lebensmittelsicherheitskultur

A screenshot of a YouTube video player. The video title is 'TÜV NORD CERT erklärt Lebensmittelsicherheitskultur'. The main content of the video frame shows the text 'Was ist Lebensmittelsicherheitskultur?' in a cursive font, with a large blue question mark below it. The video player interface includes a play button, a progress bar showing 0:03 / 2:18, and a volume icon. In the bottom right corner, there are icons for YouTube, a settings gear, and a full-screen button. A 'WEITERE VIDEOS' button is visible in the bottom left corner of the video frame.

TÜV NORD CERT erklärt Lebensmittelsicherheitskultur

Was ist Lebensmittelsicherheitskultur?

WEITERE VIDEOS

0:03 / 2:18

YouTube

Lebensmittelsicherheitskultur

Neue gesetzliche Anforderung auf EU-Ebene als
zentrales/ergänzendes Element für eine bessere
Lebensmittelsicherheit!

„KAPITEL XIa Lebensmittelsicherheitskultur

*1. Die Lebensmittelunternehmer müssen eine angemessene
Lebensmittelsicherheitskultur einführen, aufrechterhalten und
nachweisen, indem sie folgende Anforderungen erfüllen:*

4.3.2021

DE

Amtsblatt der Europäischen Union

L 74/3

VERORDNUNG (EU) 2021/382 DER KOMMISSION

vom 3. März 2021

zur Änderung der Anhänge der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Lebensmittelhygiene hinsichtlich des Allergenmanagements im Lebensmittelbereich, der Umverteilung von Lebensmitteln und der Lebensmittelsicherheitskultur



Lebensmittelsicherheitskultur

- a) *Verpflichtung* der Betriebsleitung im Einklang mit Nummer 2 sowie aller Beschäftigten zur sicheren Produktion und Verteilung von Lebensmitteln;
- b) *Führungsrolle* bei der Produktion sicherer Lebensmittel und der Einbeziehung aller Beschäftigten in die Verfahren zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit;
- c) *Sensibilisierung* aller Beschäftigten des Unternehmens für Gefahren für die Lebensmittelsicherheit und für die Bedeutung der Lebensmittelsicherheit und -hygiene;
- 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;
- e) Verfügbarkeit ausreichender *Ressourcen* zur Gewährleistung eines sicheren und hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln.

Lebensmittelsicherheitskultur

2. Die Betriebsleitung verpflichtet sich unter anderem zu Folgendem:

- a) sicherzustellen, dass die **Aufgaben und Zuständigkeiten** innerhalb jedes Tätigkeitsbereichs des Lebensmittelunternehmens klar **kommuniziert** werden;*
- b) die **Integrität des Lebensmittelhygienesystems** bei der Planung und Umsetzung von Änderungen zu wahren;*
- c) sich zu vergewissern, dass **Kontrollen** rechtzeitig und effizient durchgeführt werden und die Dokumentation auf dem neuesten Stand ist;*

Lebensmittelsicherheitskultur

„*Culture is the way, we do things around here.*“ (Yiannas F., 2009)

Kultur ist die Art wie wir unsere Dinge hier machen...



Lebensmittelsicherheitskultur

Kultur ist die Persönlichkeit eines Unternehmens.

Unternehmen sind Gemeinschaften, in denen sich die Beschäftigten mit ihren Handlungen und Unterlassungen ein **individuelles**

Wertesystem und individuelle Einstellungen schaffen und sich auch **über diese definieren.**

FOOD SAFETY = BEHAVIOUR

„Wir werden keine dramatischen Verbesserungen bei der Reduzierung der weltweiten Belastung durch lebensmittelbedingte Krankheiten erzielen, [...] bis wir viel besser darin geworden sind, das menschliche Verhalten zu beeinflussen und zu ändern.“ (Yiannas F., 2009)

Lebensmittelsicherheitskultur

IFS Food – Version 7

Anforderung 1.4.1:

*„eine Überprüfung der Ziele und Politik, welche die **Lebensmittelsicherheitskultur** betreffen“ mindestens jährlich oder häufiger.*

Lebensmittelsicherheitskultur

Die Stabilität und der Implementierungsgrad der FSC kann über MitarbeiterInnen-Befragung oder mittelbar über Kennzahlen ermittelt werden.

Beispiele für Kennzahlen

- *Fluktuationsrate*
- *Weiterempfehlungsrate*
- *Zufriedenheits-Score (Management)*
- *KundInnenzufriedenheit*
- *Reklamationsquote*
- *Fehlerrate (verschiedene Prozessschritte)*
- *Qualitätsmessergebnisse (Verschiedene Prozessschritte)*

Lebensmittelsicherheitskultur

Häufige Fragen zur Lebensmittelsicherheitskultur

Wer schreibt eine Lebensmittelsicherheitskultur (Food Safety Culture) vor?



Welche Lebensmittel-Standards fordern bereits eine Food Safety Culture?



Warum ist eine Lebensmittelsicherheitskultur so wichtig?



Welchen Nutzen bietet eine Lebensmittelsicherheitskultur?



Wie kann man eine Kultur der Lebensmittelsicherheit im Unternehmen einführen?



Wie kann man die Lebensmittelsicherheitskultur weiterentwickeln?



Was sind Ziele der Lebensmittelsicherheitskultur?



<https://www.tuev-nord.de/de/unternehmen/zertifizierung/lebensmittelsicherheitskultur>



Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure Deutschlands e. V.



Naundorfer Straße 1

01558 Großenhain

Tel.: 03522 5 28 77 44

Fax: 03522 5 28 77 46

E-Mail: lebensmittelkontrolle@bvlk.de, maik.maschke@bvlk.de

www.lebensmittelkontrolle.de



www.facebook.com/bvlk.de



twitter.com/BVLKeV



<https://bit.ly/3ye7jKt>



0172 - 64 14 99 0



bit.ly/3hVYNah



Herzlichen Dank...

... für Ihre Aufmerksamkeit

So...das wird alles aus'm Verkehr gezogen.
Sehen Sie hier: 1955 Beaujolais, schon
60 Jahre abgelaufen, das Gesöff...

