

# Lebensmittelhygiene – Ein wichtiger Faktor für sichere Lebensmittel

Christian Manthey, B. Sc. Oecotrophologe

Für Verbraucherinnen und Verbraucher sind Eigenschaften von Lebensmitteln wie Qualität, Preis, Regionalität und Nachhaltigkeit sehr wichtig. Dass unsere Lebensmittel sicher sind, wird dabei von allen vorausgesetzt.

Ein Blick auf das RASFF-Portal (Rapid Alert System for Food and Feed) der Europäischen Kommission und dessen veröffentlichte Statistiken zeigt aber einen klaren Anstieg an Warnmeldungen im Bereich der Lebens- und Futtermittel. Dies liegt unter anderem an den stetig zunehmenden globalen Warenströmen, aber auch an der deutlich verbesserten Kontrolldichte auf europäischer Ebene. Vor allem spezifische Laboranalytik und nicht zuletzt privatwirtschaftliche Qualitätsstandards haben dazu beigetragen, dass Fehler deutlich schneller entdeckt und öffentlich gemacht werden.

Fehlende Sicherheit von Lebensmitteln erschüttert das Verbrauchervertrauen nachhaltig und kann für das Produkt, das Unternehmen – oder gar für eine ganze Branche – weitreichende Folgen nach sich ziehen. Der Vertrauensverlust in die betroffene Marke und das Produkt können mitunter das Ende eines traditionsreichen Unternehmens bedeuten, insbesondere, wenn gravierende Sicherheitslücken im Hygienemanagement bestanden.

Dabei gilt für Unternehmen, ganz gleich ob Industrie oder Gastronomie, sich die komplette Bandbreite der relevanten Anforderungen zu erschließen und dabei zu erkennen, welche Wissenslücken und welche Unkenntnis zu Fehlern führen kann.

Wie gut Betriebs- und Produkthygiene in einem Lebensmittelunternehmen funktionieren, hängt mit dem Wissensstand der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter selbst und deren Kenntnisse von entsprechenden Hygieneanforderungen zusammen. So ist auch hier der Mensch als zentraler Faktor, und im speziellen sein Know-how zum Thema Lebensmittelhygiene, zu sehen.

Gut ausgebildete und regelmäßig fortgebildete Mitarbeiter tragen aktiv zum Produktschutz bei. So ist es nur eine logische Konsequenz, dass Mitarbeiterqualifikation und -schulungen Bestandteil entsprechender Rechtsgrundlagen sind. Darüber hinaus fordern diverse privatwirtschaftliche Standards – wie IFS, BRC und/oder FSSC – entsprechende Qualifikationen.

Zu den Pflichten der Lebensmittelunternehmer gemäß EU-Basis-Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zählen regelmäßige Schulungs- und Trainingsmaßnahmen. Neben der wiederkehrenden Hygiene-schulung gemäß Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV § 4) und EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Art. 4 Abs. 2 sind auch die Anwendbarkeit des Infektionsschutzgesetzes (IfSG §42/§43) und dessen besondere Anforderungen an Erstunterweisungen und Wiederbelehrungen zu berücksichtigen.

Allgemein gilt für Hygieneschulungen, dass sie sich auf alle Hygienebereiche beziehen, die für den Betrieb relevant sind. Orientierung bietet hier die DIN 10514 über Hygieneschulungen. Zu den zentralen Schulungselementen zählen Vorkommen, Wachstum und unerwünschte Verbreitung von Mikroorganismen. Diese werden ergänzt durch Themen über spezifische Gefährdungspotentiale, wie z.B. Schädlingsbefall und/oder Hygienerisiken bei unzureichenden Reinigungs- oder Desinfektionsmaßnahmen. Ein eigenes (Pflicht-)Schulungsthema beinhaltet die theoretischen Anforderungen und die praktische Umsetzung des betriebseigenen HACCP-Konzeptes gemäß EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004.

Eine gute Mitarbeiterschulung sollte aus einem Mix aus theoretischem Input und Beispielen aus der gelebten Praxis im Be-



trieb bestehen. Schulungen kann sowohl der Arbeitgeber selbst oder ein qualifizierter Dienstleister durchführen. Sie sollten an mindestens zwei unabhängigen Terminen regelmäßig angeboten werden, um alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu erreichen.

Die WESSLING Experten bieten den Unternehmen der Lebensmittelbranche zahlreiche Schulungen und Seminare zur Lebensmittelsicherheit an. Ob HACCP, IFS Food, IFS Logistics oder LMIV – die Experten kennen sich aus in der großen Spannbreite individueller Standards. Dies wird durch ein breites Spektrum rund um Eigenkontrollsysteme zur Lebensmittelhygiene ergänzt.

#### Kontakt:

WESSLING GmbH  
Oststr. 7, 48341 Altenberge  
Tel.: 02505 89-0  
E-Mail: [food@wessling.de](mailto:food@wessling.de)  
[www.wessling.de](http://www.wessling.de)