



Fragebogen

Lebensmittelsicherheitskultur

Jennifer Ziegler
www.praxistrainings-lms.de

Fragebogen Lebensmittelsicherheitskultur

Hinweis zur Nutzung: Mit diesem Fragebogen können Sie prüfen, ob Ihr Unternehmen die rechtlichen Anforderungen an eine Lebensmittelsicherheitskultur und damit die rechtlichen Anforderungen erfüllt. Seien Sie kritisch und ehrlich bei der Beantwortung der Fragen. Geben Sie an, welche Nachweise Sie eingesehen haben.

Falls Sie Unterstützung bei der Prüfung oder der Einführung einer positiven Lebensmittelsicherheitskultur oder bei anderen Lebensmittelsicherheits-Themen benötigen: www.Praxistrainings-LMS.de bietet Schulungen und / oder Beratung an.

Frage	Antwort	Nachweise
<p>LMHV Kapitel XIa Lebensmittelsicherheitskultur, 1.: Nachweis einer angemessenen Lebensmittelsicherheitskultur (eingeführt, aufrecht gehalten, nachgewiesen):</p>		
<p>a) Gibt es eine Verpflichtung der Betriebsleitung und aller Beschäftigten zur sicheren Produktion und Verteilung von Lebensmitteln? Steht diese im Einklang mit den Anforderungen aus 2. Verpflichtung der Betriebsleitung (ab Seite 2)? (Tipp: Gibt es eine geschriebene Food Safety Policy? Wie aktuell ist sie? Hat die Unternehmensleitung darauf unterschrieben? Wo ist sie zugänglich? Kennen und verstehen die Mitarbeiter die Policy?)</p>		
<p>b) Übernimmt die Geschäftsleitung eine Führungsrolle in die Verfahren zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit? Bezieht sie hierbei alle Beschäftigten ein? (Tipp: Wie kommuniziert die Leitung? Wird jede Person erreicht? Was passiert bei Abweichungen?)</p>		
<p>c) Wie werden alle Beschäftigten des Unternehmens zu Gefahren für die Lebensmittelsicherheit und zur Bedeutung der Lebensmittelsicherheit und -hygiene sensibilisiert? (Tipp: Sprechen Sie mit den Mitarbeitern aus verschiedenen Bereichen, z.B. auch mit denen, die die Reinigung durchführen.)</p>		

Frage	Antwort	Nachweise
<p>d) Wie wird eine offene und klare Kommunikation erreicht? Wichtig: Dies betrifft die Kommunikation innerhalb von Tätigkeitsbereichen und zwischen hintereinandergeschalteten Tätigkeitsbereichen; dazu gehören auch Abweichungen vom Soll und Erwartungen! (Tipp: Gibt es Messgrößen für Lebensmittelsicherheit? Wie werden diese kommuniziert? Gibt es Abteilungs-Dashboards? Werden dort Lebensmittelsicherheitsthemen behandelt? Und Reklamationen aus anderen Abteilungen?)</p>		
<p>e) Stehen ausreichend Ressourcen zur Gewährleistung eines sicheren und hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln zur Verfügung? (Tipp: Denken Sie z.B. an Schutzkleidung und Schutzvorrichtungen, Reinigungsarbeiten, Schulungsbudgets)</p>		
<p>2. Verpflichtung der Betriebsleitung</p>		
<p>a) Sind die Aufgaben und Zuständigkeiten in jedem Tätigkeitsbereich klar kommuniziert? (Tipp: Denken Sie z.B. an Tätigkeitsbeschreibungen, Onboarding-Inhalte)</p>		
<p>b) Wird bei Planung und Umsetzung von Änderungen die Integrität der Lebensmittelhygiene gewahrt? (Tipp: Denken Sie z.B. an Produktentwicklung, Umbauten, Personalveränderungen)</p>		
<p>c) Vergewissert sich die Betriebsleitung, dass Kontrollen rechtzeitig und effizient durchgeführt und die Dokumentation auf dem neuesten Stand ist? (Tipp: Prüfen Sie den Weg der Dokumentation vom Produktionsbereich hin zum QM-Bereich: Wann werden welche Inhalte von wem geprüft, wer ist verantwortlich, werden Auswertungen erstellt? Was passiert bei Abweichungen?)</p>		
<p>d) Stellt die Betriebsleitung sicher, dass das Personal angemessen geschult und beaufsichtigt wird? (Tipp:</p>		

Frage	Antwort	Nachweise
<p>Fragen Sie Mitarbeiter in verschiedenen Bereichen nach ihrer letzten Schulung zum Thema Lebensmittelsicherheit, wie sie die fanden und was sie bei ihrer Arbeit umsetzen. Befragen Sie dabei auch Mitarbeiter mit Führungsrollen.)</p>		
<p>e) Werden die einschlägigen regulatorischen Anforderungen sicher gewährleistet? (Tipp: Gibt es ein Kataster der geltenden rechtlichen Vorgaben? Wie wird es aktuell gehalten? Wer ist verantwortlich und wie wird dieser geschult?)</p>		
<p>f) Fördert die Betriebsleitung eine kontinuierliche Verbesserung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit? Hierzu gehört die Berücksichtigung der Entwicklung in den Bereichen Wirtschaft, Technologie und bewährte Verfahren. (Tipp: Prüfen Sie, wer alles bei der Weiterentwicklung beteiligt ist. Woher erhalten Sie Informationen zu neuen Entwicklungen?)</p>		
<p>3. Werden Art und Größe des Lebensmittelunternehmens berücksichtigt?</p>		

Quellen und Literatur

- Codex Alimentarius Code of Practice CXC 1-1969: „General Principles of Food Hygiene“
- Dreusch, a.; 2021: Lebensmittelsicherheitskultur; DLG-Verlag Frankfurt
- FSSC 22000: Guidance Document Food Safety Culture, Version 5.1
- VO (EU) 2021/382 zu wesentlichen Änderungen der Anhänge der Verordnung über Lebensmittelhygiene (VO[EG] Nr. 852/2004)