



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.

1. KOMMUNIKATION

Frage	Antwort	Nachweise
<p>1 Übernimmt die Geschäftsleitung eine Führungsrolle in den Verfahren zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit? Bezieht sie hierbei alle Beschäftigten ein?</p> <p><i>Tipp: Wie kommuniziert die Leitung? Wird jede Person erreicht? Was passiert bei Abweichungen?</i></p>		
<p>2 Wie wird eine offene und klare Kommunikation erreicht – innerhalb von Tätigkeitsbereichen und zwischen diesen?</p> <p><i>Tipp: Gibt es Messgrößen für Lebensmittelsicherheit? Dashboards? Wird über Abweichungen offen gesprochen?</i></p>		
<p>3 Gibt es ein System zur anonymen Meldung von Bedenken bezüglich der Lebensmittelsicherheit?</p> <p><i>Tipp: Eine externe Telefonnummer, z.B. zu einem Rechtsanwalt oder auch anonymen Briefkasten (gelehrt von einer Vertrauensperson)? Kommuniziert, genutzt und ausgewertet?</i></p>		
<p>4 Werden Kennzahlen (KPIs) zur Entwicklung und Bewertung der</p>		

Lebensmittelsicherheitskultur erhoben und analysiert?		
---	--	--

2. ENGAGEMENT & VERANTWORTUNG DER LEITUNG

Frage	Antwort	Nachweise
<p>5 Gibt es eine Verpflichtung der Betriebsleitung und aller Beschäftigten zur sicheren Produktion und Verteilung von Lebensmitteln?</p> <p><i>Tipp: Gibt es eine geschriebene Food Safety Policy? Wie aktuell ist sie? Hat die Unternehmensleitung unterschrieben? Wo ist sie zugänglich? Kennen und verstehen die Mitarbeiter die Policy?</i></p>		
<p>6 Fördert die Betriebsleitung eine kontinuierliche Verbesserung des Managementsystems für Lebensmittelsicherheit?</p> <p><i>Tipp: Prüfen Sie, wer alles bei der Weiterentwicklung beteiligt ist. Woher erhalten Sie Informationen zu neuen Entwicklungen?</i></p>		
<p>7 Wie ist die Kulturstrategie in das bestehende Managementsystem integriert?</p> <p><i>Tipp: Wer steht hinter der Kulturstrategie, die oberste Leitung – oder der QM-Bereich?</i></p>		
<p>8 Wie geht die Betriebsleitung mit eigenen Fehlern oder Abweichungen um (Stichwort Vorbildverhalten)?</p>		

3. SCHULUNG & KOMPETENZ

Frage	Antwort	Nachweise
<p>9 Wie werden alle Beschäftigten des Unternehmens zu Gefahren für die Lebensmittelsicherheit und zur Bedeutung der</p>		

<p>Lebensmittelsicherheit und -hygiene sensibilisiert?</p> <p><i>Tipp: Sprechen Sie mit den Mitarbeitenden aus verschiedenen Bereichen, z. B. auch mit denen, die die Reinigung durchführen. Oder mit Dienstleistenden?</i></p>		
<p>10 Stellt die Betriebsleitung sicher, dass das Personal angemessen geschult und beaufsichtigt wird?</p> <p><i>Tipp: Fragen Sie Mitarbeitende 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 Mitarbeitende mit Führungsrollen.</i></p>		

4. RESSOURCEN & SYSTEME

Frage	Antwort	Nachweise
<p>11 Stehen ausreichend Ressourcen zur Gewährleistung eines sicheren und hygienischen Umgangs mit Lebensmitteln zur Verfügung?</p> <p><i>Tipp: Schutzkleidung, Reinigungsarbeiten, Geräte, Schulungsbudgets etc.</i></p>		
<p>12 Sind die Aufgaben und Zuständigkeiten in jedem Tätigkeitsbereich klar kommuniziert?</p> <p><i>Tipp: Denken Sie z.B. an Tätigkeitsbeschreibungen, Onboarding-Inhalte</i></p>		
<p>13 Wird bei Planung und Umsetzung von Änderungen die Integrität der Lebensmittelhygiene gewahrt?</p> <p><i>Tipp: Denken Sie z.B. an Produktentwicklung, Umbauten, Personalveränderungen, Personalknappheit</i></p>		

<p>14 Vergewissert sich die Betriebsleitung, dass Kontrollen rechtzeitig und effizient durchgeführt und die Dokumentation auf dem neuesten Stand ist?</p> <p><i>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?</i></p>		
<p>15 Werden die einschlägigen regulatorischen Anforderungen sicher gewährleistet?</p> <p><i>Tipp: Denken Sie an herausfordernde Situationen z.B. starke Absatzschwankungen, neue Produkte und Kunden, Personalknappheit</i></p>		
<p>16 Werden Art und Größe des Unternehmens bei der Umsetzung der Lebensmittelsicherheitskultur berücksichtigt?</p>		
<p>17 Wird die Lebensmittelsicherheitskultur regelmäßig bewertet?</p> <p><i>Tipp: Denken Sie an das Management Review, an Leitungsmeetings, an Mitarbeitenden-Meetings, an Mitarbeitendumfragen)?</i></p>		
<p>18 Wurde eine Umfrage für Lebensmittelsicherheitskultur gemacht? Wie war die Beteiligung? Wurden Projekte abgeleitet, umgesetzt und bewertet? Wurde dies an alle Mitarbeitenden kommuniziert?</p>		

Quellen und Literatur

- Codex Alimentarius Code of Practice CXC 1-1969: „General Principles of Food Hygiene“
- Dreusch, a.; 2021: Lebensmittelsicherheitskultur; DLG-Verlag Frankfurt, www.cp-management.de, Kontakt:
- 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)