

Auditierung von Geschäftspartnern hinsichtlich ihrer HACCP-Pläne, Risikoanalysen und Spezifikationen sowie die Bedeutung von internationalen Qualitätsmanagement-Standards

Autor(en): **Raggini, Silvio / Röser, Horst**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Mitteilungen aus Lebensmitteluntersuchungen und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène**

Band (Jahr): **94 (2003)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-981978>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Auditierung von Geschäftspartnern hinsichtlich ihrer HACCP-Pläne, Risikoanalysen und Spezifikationen sowie die Bedeutung von internationalen Qualitätsmanagement-Standards*

Silvio Raggini und Horst Röser, Coop Qualitätscenter, Pratteln

Einführung

Obwohl objektiv gesehen unsere Lebensmittel so sicher sind wie noch nie zuvor, wird gerade im Lebensmittelbereich das Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten immer wieder durch diverse Skandale und Medienberichte erschüttert. Beispiele dafür sind: Salmonellen und Campylobacter in Geflügel; Listerien in Käse und Lachs; BSE-Fälle bei Rindern; Einsatz von antimikrobiellen Leistungsförderer/Hormonen usw. Durch derartige Vorfälle resultiert in der Wahrnehmung der Konsumenten eine subjektive Verschlechterung der Lebensmittelsicherheit. Der Handel erlebt dies durch den direkten Kundenkontakt besonders stark. In der Coop-Qualitätspolitik nimmt daher das Konsumentenvertrauen eine Schlüsselrolle ein, da wir neben starken Markenartikeln besonders Eigenmarken und Kompetenzmarken mit einem hohen Leistungsniveau anbieten. Diese spezielle Verantwortung gegenüber den Kunden erfordert das Wahrnehmen der Sorgfaltspflicht auf allen Stufen der Warenwirtschaftskette, da nur so eine sichere, transparente und aktuelle Marktleistung gewährleistet ist.

Aus diesen Gründen hat Coop ein risikoorientiertes Qualitätsmanagement aufgebaut. Als eine der Massnahmen werden bei den Geschäftspartnern, insbesondere bei den Lieferanten von Eigenmarken und bei Eigenimporten, Qualitäts-Audits durchgeführt. Der Fokus der Audits liegt auf der Lebensmittelsicherheit, es soll aber auch ein allgemeiner Eindruck, z.B. bezüglich der Kapazitäten, der Technologie und des Managements von Firmen, gewonnen werden.

* Vorträge gehalten an der 35. Arbeitstagung der Schweiz. Gesellschaft für Lebensmittelhygiene, Zürich, 16. Oktober 2002 und Diskussionsnachmittag SGLH, Zürich, 12. November 2002

Die Prioritäten zur Durchführung eines Audits werden aufgrund der Risikoanalyse über das Sortiment gesetzt. Schwerpunkte liegen bei den Labelprogrammen von Coop: Naturaplan, Naturaline, Oecoplan und Cooperacion/Max Havelaar. Alle Coop-Eigenmarken-Hersteller müssen HACCP-Pläne, Gefahrenanalysen und Produktspezifikationen vorlegen. Ebenfalls mit hoher Priorität werden die strategischen Geschäftspartner und solche, bei denen eine Ausweitung von Produktionen und Verstärkungen der Zusammenarbeit geplant ist, behandelt.

Grundlagen eines Audits

Die Betriebskontrollen werden bislang mit Hilfe einer Coop-eigenen Checkliste durchgeführt. Diese ist auf das analoge Ziel der Lebensmittelsicherheit, wie sie von der international bedeutsamen Global-Food-Safety-Initiative (GFSI) beschrieben wird, ausgerichtet.

Weitere wichtige Grundlagen bilden unternehmensspezifische Richtlinien und produktbezogene Spezifikationen.

Der wichtigste Faktor für ein erfolgreiches und zweckmässiges Audit ist allerdings der Mensch. Innerhalb des Qualitätscenters wurde deshalb für die nachfolgend genannten, qualitätskritischen Sortimente Know-how in Form von spezialisierten und fachkundigen Fachstellen aufgebaut.

QS Fachstellen: Milch, Milchprodukte, Eier
Fleisch und Fleischwaren
Früchte und Gemüse
Backwaren
Restaurant
Non Food

Mit dem Audit soll in erster Linie Aufschluss über die Hygiene, Betriebsabläufe und den technischen Stand im Sinne einer Aufnahme der Ist-Situation gewonnen werden, wobei die Qualitätsziele der Betriebe (z.B. ISO-Zertifizierung, EU-Zulassung usw.) von besonderem Interesse sind. Allfällige Schwachstellen gilt es aufzudecken und im Falle gravierender Mängel Sofortmassnahmen vorzugeben. Die Betriebskontrolle dient auch als Basis für gezielte Nachbearbeitung und Nachkontrollen.

Das Ergebnis des Audits stellt eine der Entscheidungsgrundlage für eine künftige Zusammenarbeit dar.

Das Credo von Coop-Audits lautet: Eine Betriebskontrolle soll als Hilfe im Sinne der Entwicklung angesehen werden und so der Verbesserung der Sicherheit dienen!

Durchführung eines Audits

Vorbereitung beim Auditor

Zur Vorbereitung des Audits wird innerhalb der QS-Systeme eine Liste der vom zu kontrollierenden Betrieb hergestellten Produkte zusammengestellt. Anhand der Liste werden die Gefahren und Risiken, die von diesen spezifischen Artikeln ausgehen, aufgelistet. Weitere Informationen werden aus den Untersuchungen des Coop-Zentrallabors, welches Monitoring-Programme und Risikokampagnen durchführt, gewonnen. Amtliche Beanstandungen und Erkenntnisse aus der Literatur fließen ebenfalls ein.

Die Ergebnisse dieser Vorarbeit dienen der Anpassung und Konkretisierung der Standardcheckliste (Abb. 1).

Vorbereitung beim Betrieb

Mit der Ankündigung des Audits wird dem Betrieb sowohl die Checkliste zugesandt als auch ein Katalog vorzubereitender Dokumente. Von Interesse sind insbesondere das Organigramm (Schlüsselstellen mit Stellenbeschreibung), die Produktliste der an Coop gelieferten Artikel inklusive Auszeichnung (Etiketten und evtl. Folien), Flussdiagramme für die einzelnen Produktgruppen, das HACCP- und Qualitätssicherungskonzept, Reinigungspläne, Hygienevorschriften, Analysenpläne und Befunde mit statistischer Auswertung, die Reklamations- und Retourenstatistik und zu guter Letzt der Plan der Produktionsgebäude. Um einen allgemeinen Überblick über den Betrieb zu erhalten, werden zusätzlich die Unternehmensdaten wie Umsatz, Personalkennzahlen, Abnehmer und Sortimentsstruktur erfragt.

Theoretischer Audit-Teil (Sichtung der Unterlagen im Betrieb)

Beim Prüfen der Dokumente vor Ort wird einerseits darauf geachtet, ob die wichtigen Prozesse beschrieben sind und andererseits, ob diese auch zweckmässig und im notwendigen Umfang geregelt sind. Es geht also primär um die Suche nach Lücken in den Überlegungen.

Besondere Bedeutung wird den prozessbezogenen Risikoanalysen beigemessen. In Abbildung 2 und 3 sind Beispiele wie sie in der Praxis anzutreffen sind aufgeführt. Bei den produktspezifischen Prozessbeschreibungen wird geprüft, wo die Lenkungspunkte (CCP's) gesetzt sind und mit welchen Bedingungen und Grenzen sie versehen sind. Weitere Fragen betreffen die allgemeine Betriebshygiene und die Personalhygiene: Wie sind die Vorgaben und welchem Zweck dienen sie? Jedes QM-System muss vom Betrieb selbst mittels geeigneten Mitteln auf dessen Funktionsfähigkeit hin überprüft werden. Dabei interessiert den Auditor vor allem wer diese internen Audits und Laboranalysen durchführt, mit welchen Methoden und an welchen Stellen des Prozesses. Die Führung einer Reklamationsstatistik ist ein unerlässliches Element des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses.

Coop, Basel
 Qualitätscenter / QS-Systeme
 Gottesackerstrasse 4
 CH - 4133 Pratteln
 Betriebsprotokoll

Tel.: 061 / 825 45 01
 Fax: 061 / 825 48 20



BETRIEB:

DATUM:

Kontrolle durch:

Anwesende Verantwortliche:

Beurteilungsschema: A = gut bzw. systematisch und dokumentiert
 B = befriedigend bzw. vorhanden aber unsystematisch
 C = mangelhaft oder nicht vorhanden

1.	UNTERNEHMENS-DATEN / PERSONELLES	A	B	C
----	----------------------------------	---	---	---

1.1 Unternehmensstruktur, Organisation
 Grösse des Betriebs, Eigentumsverhältnisse, wirtschaftliche Verflechtungen (Teil einer Holding, usw.),

1.2 Sortiment / Absatzfelder
 Sortimentsstruktur, Hauptprodukte, Umsatz, Haupt-Abnehmer und -Lieferanten
 derzeitige Kapazitäts-Auslastung?

1.3 Personal / Arbeitszeit
 Anzahl Mitarbeiter, Organigramm mit Funktionen, Verantwortlichkeit und Zuständigkeiten vorhanden?
 Arbeitszeit-Regelung / Schichtarbeit

1.4 Verantwortlichkeit Geschäftsleitung
 Sind die Verantwortlichkeiten klar geregelt?
 Namen des Geschäftsleiters und der Ressort-Verantwortlichen

1.5 Verantwortlicher und Stellung QS
 QS-Verantwortlicher, Stellvertreter, Stellen-/Funktionsbeschreibung

1.6 Produktions-Verantwortlicher
 Name des Verantwortlichen, Stellvertreter, Stellvertretung geregelt

1.7 Fachliche Aus- und Weiterbildung des Personals
 Wer wird weitergebildet? Durch wen (intern, extern)? Schwerpunkte? Wie häufig?
 Besteht ein Schulungs-Konzept / Ausbildungsplan?

2.	QUALITÄTSMANAGEMENT / HACCP / PRODUKTSICHERHEIT	A	B	C
----	---	---	---	---

2.1 Qualitätspolitik
 Besteht eine klar definierte und dokumentierte Qualitätspolitik? Welche Rolle spielt Ökologie
 (5M - Mensch, Material, Methode, Maschine, Milieu)? Zertifizierung nach ISO-900x? Letztes Audit?
 Wird die Qualitätspolitik im Unternehmen kommuniziert?

2.2 Produkt-Spezifikationen
 Sind Spezifikationen für Rohmaterialien und Fertigprodukte vorhanden?

2.3 Prozess-Abläufe
 Sind alle für die Produkt-Sicherheit kritischen Prozesse dokumentiert? Sind diese Dokumente klar verständlich und
 eindeutig formuliert? Werden die qualitätsrelevanten Prozesse beherrscht?

2.4 HACCP / Kontrollsysteme
 Wird die Produkt-Sicherheit durch einen systematischen HACCP-Plan kontrolliert?
 Sind die Risikoanalyse und die CCP's zweckmässig? Werden dadurch Risiken effizient beherrscht?

Abbildung 1 Teil der Checkliste, wie sie bei Coop im Einsatz steht

FIRMA XYZ		Risikoanalyse und HACCP-Plan							
Prozess-Schritt	CP/CCP	mögliche Gefahr / Fehler	Vorbeugende Massnahmen	Sollwerte	Prüfung / Methode	Prüf-Intervall	Korrektur-Massnahmen	Dokumentation	Verantwortlich
Wareneingang									
Lager									
Produktion									
Verpackung									
Lagerung Endprodukt									
Personal									
Diverses									

Abbildung 2 Beispiel einer Systematik für die Risikoanalyse und den HACCP-Plan

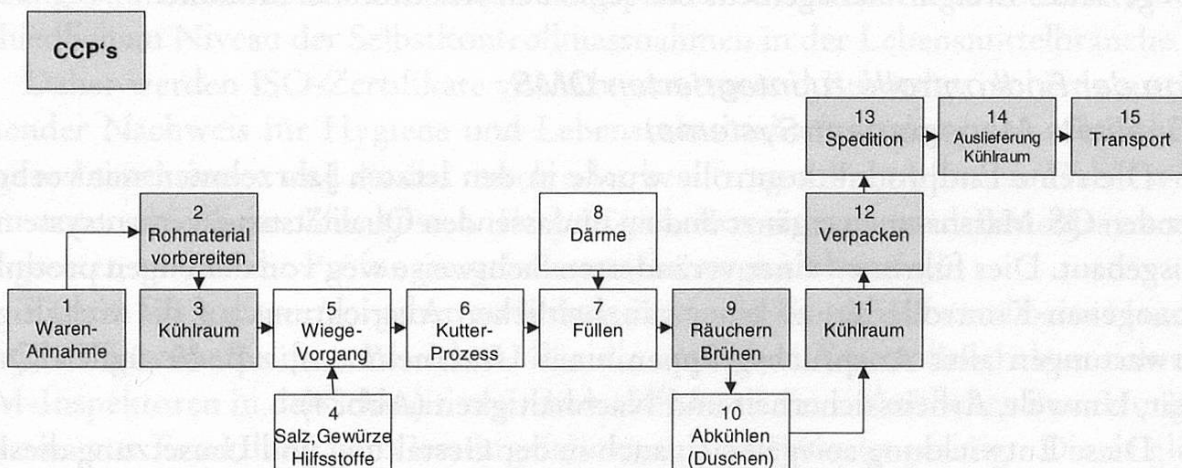


Abbildung 3 Beispiel einer prozessbezogenen Risikoanalyse

Praktischer Teil (Betriebsbegehung)

Beim Rundgang soll nun ein Eindruck über den allgemeinen Zustand des Betriebes gewonnen werden. Das Hauptziel gilt der Kontrolle, ob die theoretischen Vorgaben korrekt in die Praxis umgesetzt sind: Sind die Mitarbeitenden auf dem aktuellen

Kenntnisstand? Werden die vorgeschriebenen Aufzeichnungen bei Abweichungen gemacht und die richtigen Korrekturmaßnahmen eingeleitet und dokumentiert?

Erfahrungen

HACCP-Systeme sind sehr unterschiedlich umgesetzt und beschränken sich praktisch nie auf die rein mikrobiellen Risiken. Das Know-how in den Betrieben fehlt teilweise und vor allem die Qualität der Gefahrenanalysen ist in vielen Fällen noch ungenügend. Es existieren zwar gute Branchenlösungen von HACCP-Systemen, diese werden aber leider nicht spezifisch auf die Betriebe angepasst.

Die Zertifizierung nach ISO 9000 beinhaltet nur eine allgemeine Aussage über das Qualitätsmanagementsystem, sagt aber nicht genügend über wichtige Kriterien der Lebensmittelsicherheit (Hygiene, betriebliche Voraussetzungen usw.) aus.

Perspektiven und Bedeutung von HACCP in internationalen QM-Standards

Die Beschaffung von Eigenmarken und Direktimport ist nicht nur Einkaufen bei Lieferanten, sondern setzt den Handel mit dem Hersteller gleich – mit allen Verpflichtungen und Konsequenzen. Daher ist es notwendig, durchgängige Qualitätsketten zu schaffen. Das schwächste Glied der Warenwirtschaftskette von Urproduktion und Verarbeitung über Logistik und Verkauf bis hin zum Konsumenten bestimmt maßgeblich die Qualität der Leistung. Durchgängige QM-Systeme auf allen Stufen der Herstell- und Distributionsprozesse ermöglichen:

- kontinuierliche Verbesserung der Prozesse
- lückenlose Rückverfolgbarkeit der Produkte
- gezieltes Ereignismanagement zur schnellen Reaktion bei Notfällen.

Von der Endkontrolle zu integrierten QMS (Qualitäts-Management-Systeme)

Die reine Endproduktkontrolle wurde in den letzten Jahrzehnten mit vorbeugenden QS-Maßnahmen ergänzt und zu umfassenden Qualitätsmanagementsystemen ausgebaut. Dies führte zu einer veränderten Sichtweise weg von der engen produktbezogenen Kontrolle hin zu einer ganzheitlichen Ausrichtung auf die vielfältigen Erwartungen aller Anspruchsgruppen eines Unternehmens, z.B. bezüglich Qualität, Umwelt, Arbeitssicherheit und Nachhaltigkeit (Abb. 4).

Diese Entwicklung spiegelt sich auch in der Gestaltung und Umsetzung diesbezüglicher QM-Standards wieder. So stützt sich die ISO-Norm 9001:2000 auf die Prozessphilosophie und ist auf kontinuierliche Verbesserung ausgerichtet.

Zusätzlich wurden in vielen Unternehmen die Umweltsachen über die ISO-Norm 14001 als systematisches Umweltmanagement eingebracht und zusammen mit der Arbeitssicherheit als integrierte Managementsysteme im Sinne von TQM (Total Quality Management) ausgebaut.

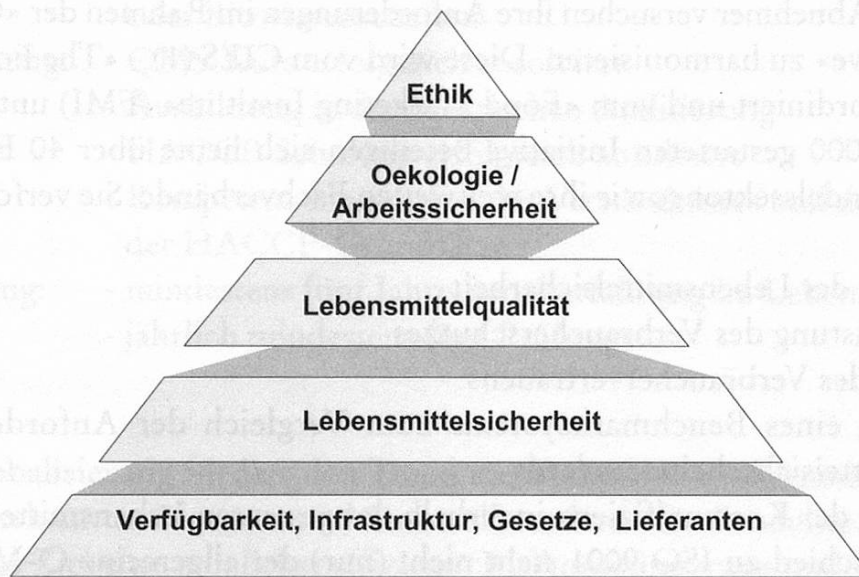


Abbildung 4 **Wichtige Aspekte der Qualität**

HACCP und Selbstkontrolle

Die gesetzlichen Vorgaben an die LM-Sicherheit wurden mit Einführung des HACCP-Konzepts verschärft. Diese speziellen Anforderungen bezüglich Hygiene und Lebensmittelsicherheit sind in den allgemeinen QM-Normen jedoch nur unzureichend definiert. Der daraus resultierende grosse Gestaltungsspielraum sowie anfängliche Unklarheiten und Umsetzungsprobleme führten zu einem sehr unterschiedlichem Niveau der Selbstkontrollmassnahmen in der Lebensmittelbranche.

Daher werden ISO-Zertifikate von Abnehmern und Behörden nicht als ausreichender Nachweis für Hygiene und Lebensmittelsicherheit akzeptiert. Sie führen eigene Inspektionen und Audits durch oder beauftragen Fremdfirmen. Dabei werden unterschiedliche Checklisten, Fragebögen, Bewertungs- und Berichtssysteme eingesetzt, so dass die Prüfungsergebnisse nicht vergleichbar sind.

Zudem führt dieses Vorgehen zu hohem Zeit- und Kostenaufwand beim Handel und bei den überprüften Betrieben. Für die amtlichen Kontrollen haben sich die LM-Inspektoren in der Schweiz zwischenzeitlich auf ein einheitliches Bewertungsschema zur Ermittlung der Gesamtgefahr eines LM-Betriebs geeinigt. Dieses gliedert sich in folgende Schwerpunkte:

- Selbstkontrolle (Umsetzung HACCP-Konzept)
- Lebensmittel (Produkthygiene)
- Prozesse und Tätigkeiten
- räumlich-betriebliche Voraussetzungen (Betriebshygiene)

GFSI – Die «Global Food Safety Initiative»

Auch die Abnehmer versuchen ihre Anforderungen im Rahmen der «Global Food Safety Initiative» zu harmonisieren. Diese wird vom CIES (1) – «The Food Business Forum» – koordiniert und vom «Food Marketing Institute» (FMI) unterstützt. An der im Mai 2000 gestarteten Initiative beteiligen sich heute über 40 Experten aus dem Einzelhandelssektor sowie ihre weltweiten Fachverbände. Sie verfolgt folgende Ziele:

- Erhöhung der Lebensmittelsicherheit
- Gewährleistung des Verbraucherschutzes
- Stärkung des Verbrauchervertrauens
- Schaffung eines Benchmarksystems zum Vergleich der Anforderungen für Lebensmittelsicherheitsstandards
- Erhöhung der Kosteneffizienz innerhalb der gesamten Lebensmittelkette.

Im Unterschied zu ISO 9001 steht nicht (nur) der allgemeine Q-Management-Prozess, sondern die Sicherheit der Produkte mittels HACCP, Selbstkontrolle usw. im Vordergrund. Dabei ist «Lebensmittelsicherheit» gemäss Codex Alimentarius wie folgt definiert: «Die Sicherheit, dass Lebensmittel dem Verbraucher keinen Schaden zufügen, wenn er diese dem beabsichtigten Gebrauch entsprechend zubereitet und/oder isst.»

Die Global Food Safety-Initiative ist sich daher einig, dass Lebensmittelsicherheit eine Basisanforderung für alle Lebensmittel darstellt und somit kein Wettbewerbsthema sein soll. Andere Aspekte wie die eigentliche Produktqualität, Umwelt, Soziales/Ethik, Tierschutz oder Nachhaltigkeit werden nicht im GFSI-Konzept geregelt und können weiterhin zur Profilierung genutzt werden.

Die GFSI gibt in einem Leitfaden folgende Schlüsselkriterien zur Lebensmittelsicherheit vor, die von möglichen Standards abgedeckt werden müssen:

- Managementsystem für Lebensmittelsicherheit
- Good Practices für Landwirtschaft (GAP), Herstellung (GMP) und Distribution (GDP)
- HACCP

Ein Standard kann nur anerkannt werden, wenn er ein System der Gefahrenanalyse und der kritischen Kontrollpunkte (HACCP) oder ein gleichwertiges System zur Bestätigung der Effizienz des Lebensmittelsicherheits-Managements fordert.

Das HACCP-System muss systematisch, vollständig und streng sein und sich auf die HACCP-Grundsätze des Codex Alimentarius oder auf gleichwertige Prinzipien stützen. Geltungsbereich und Umfang des HACCP-Systems müssen nach Produkten, Prozessen oder Prozessstandorten unter Berücksichtigung der Position innerhalb der Lebensmittelkette festgelegt werden. Im Rahmen des HACCP-Systems des Lieferanten muss das Engagement des Managements aufgezeigt werden.

Neben den Schlüsselkriterien für Lebensmittelsicherheitsstandards sind in der Leitlinie des GFSI (1) auch die Anforderungen an Auditoren festgelegt:

- Qualifikation: - höhere Schulbildung oder gleichwertiges Niveau in Lebensmittel oder Biowissenschaften
- Ausbildung: - QMS-Kurs erfolgreich absolviert
 - Ausbildung in der praktischen Auditierung
 - HACCP-Schulung erfolgreich absolviert
 - Kompetenz hinsichtlich des Verständnisses und der Anwendung der HACCP-Grundsätze
- Erfahrung: - mindestens fünf Jahre Berufserfahrung im Lebensmittelsektor
 - jährlich mindestens fünf Prüfungen.

Ausblick

Die Globalisierung fördert den Trend zur Definition und Anerkennung international anerkannter Normen und Kontrollstandards für Produkte und Prozesse. Dabei ist das Ziel eine möglichst effiziente Risikominimierung und Wahrnehmung der Sorgfaltspflicht in der Beschaffung. Dazu wird die Durchführung von Prüfungen und Audits auf speziell zugelassene, neutrale Kontrollstellen verlagert.

Die Resultate derartiger Kontrollen können in Form von Zertifikaten oder detaillierten Prüfberichten gegenüber verschiedenen Abnehmern, Behörden usw. als Nachweisdokumente verwendet werden. Damit Doppelspurigkeiten reduziert und der Kontrollaufwand für alle Beteiligten vermindert werden, gilt der Grundsatz:

«Einmal zertifiziert, überall akzeptiert!»

Für das allgemeine, prozessorientierte Qualitätsmanagement (ISO 9001:2000) und Umweltmanagement (ISO 14001/EMAS) bestehen bereits weit verbreitete und international anerkannte Kontrollstandards.

Zur Abdeckung weiterer Kriterien kommen nun zusätzliche Standards hinzu:

- Food-Safety in der Verarbeitung wie z.B. BRC (2) und IFS (3)
- Eurep-GAP (4) für die Gute Agrar-Praxis (GAP)
- Standards für sozial-ethische Arbeitsbedingungen, wie z.B. SA 8000 (6).

Dabei stehen im Unterschied zu ISO 9000 nicht (nur) das allgemeine System zum Q-Management, sondern spezielle Kriterien der LM-Sicherheit bzw. Nachhaltigkeitsaspekte usw. im Focus. Dazu ist derzeit auch eine ISO-Norm 22000 zur Thematik Lebensmittelsicherheit in Erarbeitung. Im Rahmen seiner Qualitätsstrategie unterstützt Coop die Bemühungen des Food-Business-Forums und verlangt von den Eigenmarkenherstellern die Umsetzung des GFSI-Konzepts.

Dies beinhaltet insbesondere regelmässig wiederkehrende Kontrollen auf eigene Kosten der Hersteller und unaufgeforderte Vorlage der neuesten Auditberichte. Dazu akzeptiert Coop grundsätzlich alle GFSI-zugelassenen Standards, wobei für die Berichterstattung der Internationale Food Standard (IFS) bevorzugt wird.

Für Hersteller, Handel und Konsumenten ergeben sich aus dem GFSI-Konzept erhebliche Vorteile: Die Auditfrequenz ist auf Produktrisiko und Qualitätsstatus des Betriebs abgestimmt und die Kontrollberichte werden von allen Abnehmern akzeptiert. Damit fallen bei den Herstellern insgesamt weniger Audits an, was den

Aufwand beim Hersteller und Handel vermindert. Gleichzeitig stehen statt reiner Zertifikate aussagefähige Kontrollberichte zur Verfügung, aus denen Stärken und Schwächen klar ersichtlich sind. Dies bietet die Möglichkeit für Benchmarking sowie Nutzung des Verbesserungspotentials und stellt einen wichtigen Input für den kontinuierlichen Verbesserungsprozess dar.

Damit dienen diese Bemühungen insgesamt der weiteren Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und des Vertrauens der KonsumentInnen.

Zusammenfassung

Zur Wahrnehmung der gesetzlichen Sorgfaltspflicht, zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und zur Steigerung des Vertrauens der Konsumentinnen und Konsumenten führt das Qualitätscenter von Coop Audits bei den Geschäftspartnern durch. Die Prioritäten werden aus der Risikoanalyse des Sortimentes und dem Geschäftspartner-Rating gewonnen. Grundlage der Audits sind Coop-eigene Richtlinien und Produktspezifikationen. Die Audits werden von Branchenfachleuten aus dem Qualitätscenter mit Hilfe einer Checkliste durchgeführt. Bei den auditierten Betrieben besteht teilweise noch Verbesserungspotential was die Gefahrenanalysen und die betriebsspezifische Umsetzung von HACCP-Branchenlösungen betrifft. Die «Global Food Safety Initiative» (GFSI) des Handels versucht die Schaffung eines einheitlichen Auditstandards für Lebensmittelsicherheit unter dem Motto «1 mal auditiert – überall akzeptiert!» Hauptvorteile sind: auf das Betriebs- und Produktrisiko angepasste Auditfrequenz, Vermeidung von Doppelspurigkeiten, aussagefähige Kontrollberichte. Neben HACCP und Lebensmittelsicherheit gewinnen andere Themen wie Umwelt und sozial-ethische Arbeitsbedingungen (Nachhaltigkeit) an Bedeutung.

Résumé

Le Centre Qualité de Coop effectue des audits auprès de ses partenaires commerciaux afin de vérifier l'application du devoir de diligence prescrit par la loi, d'améliorer la sécurité des denrées alimentaires et de renforcer la confiance des consommateurs. Les priorités sont définies sur la base de l'analyse des risques propres à chaque assortiment et de l'évaluation des partenaires commerciaux Coop. Les audits, qui sont conçus en fonction des directives et spécifications de produits Coop, sont effectués par des collaborateurs du Centre Qualité spécialisés dans les différents secteurs à l'aide d'une check-list. Il existe parfois encore, dans les entreprises auditées, des possibilités d'amélioration en ce qui concerne les analyses de risques et l'application interne des solutions sectorielles HACCP. L'Initiative Mondiale de la Sécurité Alimentaire (GFSI), lancée par plusieurs distributeurs internationaux, tente de définir, sous le mot d'ordre: «audité une fois – accepté partout!», des normes unitaires en matière d'audits, qui permettraient, entre autres avantages, d'adapter la fréquence des audits aux risques des entreprises et des produits, d'éviter les doublons et de garantir des rapports de contrôle pertinents. Mais les préoccupa-

tions ne s'arrêtent pas à l'analyse HACCP et à la sécurité alimentaire. D'autres thèmes gagnent en importance, tels que l'écologie, le développement durable et la prise en compte de critères sociaux-éthiques pour l'évaluation des conditions de travail.

Summary "Auditing of Suppliers HACCP Plans, Risk Analysis and Specifications; the Significance of International Quality Management Standards"

The Coop Quality Center conducts audits of the business partners in order to accommodate due diligence, to improve the food safety and to increase the consumer confidence. Priorities are set through a risk analysis and a quality rating of the production companies. Internal guidelines of Coop and product specifications serve as basis of the audits. Experts of the Quality Center for each branch perform the audits following a distinct checklist. There is still potential for improvement of the food safety standard for some companies, particularly concerning the hazard analysis and the implementation of HACCP branch solutions to the own factory. The "Global Food Safety Initiative (GFSI)" is at about defining a uniform auditing standard for the food safety issue according to the motto "once audited – everywhere accepted!" The main advantages are: adaptation of the audit frequency to the hazard starting from the product and/or the factory rating, prevention of duplication and meaningful inspection reports naming the strengths and weaknesses. In addition to HACCP and food safety new topics such as environment and social-ethical labour conditions are becoming more important for the trade and the retail sector.

Key words

Food safety, HACCP, Auditing, Quality management, Standards

Literatur

- 1 CIES Food Business Forum und GFSI-Guidance Document siehe unter: <http://www.ciesnet.com/home.html>
- 2 British Retail Consortium – BRC siehe unter: http://www.brc.org.uk/tech_standards/food-standard.asp
- 3 Bezugsquelle des IFS-Standards: BDH (Bundesverband Deutscher Handelsverbände); Am Weidendamm 1A; D-10117 Berlin; Tel.: +49(0)30/72 62 50 71; Fax: +49(0)30/72 62 50 69 oder <http://www.bdh-handelsverbaende.de/>
- 4 EUREPGAP siehe unter: http://www.eurep.org/sites/index_e.html
- 5 Social Accountability International SA8000 siehe unter: http://www.cepaa.org/sa8000_review.htm

Korrespondenzadresse: Horst Röser, Coop Qualitätscenter, Gottesackerstrasse 4, CH-4133 Pratteln, E-mail: horst.roeser@coop.ch