

FOOD COMPLIANCE

WAS IST FOOD COMPLIANCE?

Food Compliance ist die Einhaltung aller lebensmittelrechtlichen Anforderungen, insbesondere im Hinblick auf:

- ✓ Lebensmittelsicherheit und Risikobewertung, Rückverfolgbarkeit und Krisenplan
- ✓ Lebensmittelhygiene, HACCP-Systeme und Hygienekonzepte, obligatorische Betriebszulassungen
- ✓ Lebensmittelpflichtinformation und freiwillige, werbliche Informationen
- ✓ Mitwirkungspflichten und Meldepflichten gegenüber Behörden
- ✓ Rechtsmonitoring, Anpassung der Systeme an Neuerungen, Schulungen

„Das Qualitätsmanagement eines Unternehmens beschäftigt sich mit der Lebensmittelsicherheit – Food Compliance hingegen mit der Sicherheit von Unternehmen und Entscheidern.“

WELCHE ROLLE SPIELT FOOD COMPLIANCE?

Die Bewertung der Food Compliance ermöglicht die Feststellung, ob und inwieweit ein Lebensmittelunternehmen:

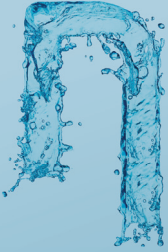
- ✓ strukturell in der Lage ist, die lebensmittelrechtlichen Anforderungen einzuhalten und/oder
- ✓ in der Vergangenheit die lebensmittelrechtlichen Anforderungen eingehalten hat,
- ✓ um somit die diesbezügliche Leistungsfähigkeit eines Lebensmittelunternehmens bzw. die mit diesem Unternehmen verbundenen Risiken zu bewerten,
- ✓ zum Beispiel auch im Zusammenhang von Unternehmenstransaktionen,
- ✓ und die Unternehmensleitung (den „Lebensmittelunternehmer“ im Rechtssinne) in Haftungsfragen (zum Beispiel Bußgeld- oder Strafverfahren, aber auch in Regressfällen, die ein Verschulden voraussetzen) zu entlasten.

THEMENÜBERSICHT

DEFINITION

DIE ROLLE IM LEBENSMITTEL- UNTERNEHMEN

UMSETZUNG



FOLGENDE ELEMENTE ZUR UMSETZUNG EINES FUNKTIONIERENDEN COMPLIANCE-SYSTEMS SIND SINNVOLL:

- ✓ Risikoanalyse (welche potenziellen Risiken gibt es, welcher Schaden kann erwartet werden)
- ✓ Richtlinien (Lebensmittelhygiene, lebensmittelrechtliche Vorschriften, Anti-Korruptionsrichtlinie, u.a.)
- ✓ Internes Kontrollsystem (Aufführen der Risiken und Management-Maßnahmen)
- ✓ Compliance Beauftragter (wenn es keinen gibt ist nach § 130 OWiG der Vorstand oder die Geschäftsführung verantwortlich)
- ✓ Hinweisgebersysteme (zum Melden von Fehlverhalten, etc. z.B. ein E-Mail Postfach „compliance@...“ oder „hinweise@...“)
- ✓ Schulungen (z.B. E-Trainings)

Ein kleiner Metzgerbetrieb z.B., in dem der Inhaber mit wenigen Angestellten noch selber produziert, kann die Überwachung und Einhaltung von Maßnahmen und Vorschriften sicherstellen.

Wenn dieser nun mehrere Filialen eröffnet, kann er dies nicht mehr. Hier empfehlen sich Anweisungen, Schulungen und regelmäßige Kontrollen, um die Einhaltung weiterhin sicherzustellen.

Korruptions- und Skandalfälle (Gammel-Fleisch, Pferdefleisch-Skandal) in der Vergangenheit haben die Notwendigkeit und Wichtigkeit eines funktionierenden Compliance Systems aufgezeigt.

Das Qualitätsmanagement eines Unternehmens beschäftigt sich mit der Lebensmittelsicherheit – Food Compliance hingegen mit der Sicherheit von Unternehmen und Entscheidern.

Anweisungen + Schulungen + Regelmäßige Kontrollen

⇒ **Mehr Sicherheit für Unternehmen**

