

Lebensmittelsicherheit: Traum und Wirklichkeit

26.01.2006, 10:22 | Gesundheit & Medizin

Pressemitteilung von: *FPQS der MicroMol GmbH*

Seit dem 1. Januar 2006 gelten in ganz Europa neue Vorschriften für die Lebensmittelproduzenten. Das sogenannte Hygienepaket, bestehend aus den Verordnungen 852-854/2004, ergänzt durch 2073/2005 und die deutsche AVVRÜb soll endlich Sicherheit bringen.

Die Europäische Zentralbehörde EFSA hat sich lange Gedanken gemacht, wie die Prämisse "Lebensmittel müssen sicher sein" in den Betrieben umzusetzen ist. Die Grundgedanken hierzu sind weder neu, noch überraschend, gibt es doch den Codex Alimentarius, das Gremium der Weltgemeinschaft, das sich mit all dem, was Lebensmittel sicher macht, befaßt. So wird denn auch in den neuen Verordnungen altbekanntes gefordert: ein HACCP-Konzept (= Gefahrenanalyse und abgestimmte Kontroll- und Steuermaßnahmen) entsprechend den Anleitungen des Codex Alimentarius, Personalschulungen zur Bewußtmachung und die Umsetzung der "Guten Hygienepraxis" (= saubere, ordentliche und intakte Produktionsumgebung). Das alles sollte jeder Lebensmittelproduzent bereits seit mindestens 1998 vorweisen können.

Neu ist, dass die Pflicht zur Dokumentation alle Unternehmen zwingt, die Überwachungsmaßnahmen und Prüfergebnisse aufzuschreiben. Damit soll erreicht werden, dass "schwarze Schafe" leichter zu identifizieren sind.

In den Zeiten von "Gammelfleisch" und "Vogelgrippe" ist das eine erfreuliche Entwicklung für den Verbraucher. Für viele, vor allem kleinere Unternehmen ist es allerdings immer noch eine große Aufgabe.

Der Food Production Quality Service (FPQS) der MicroMol GmbH, ein Netzwerk berufserfahrener Praktiker mit entsprechender Ausbildung, hilft daher bei der Ausarbeitung sinnvoller und benutzbarer Unterlagen und bei der Strukturierung hilfreicher Prozesse, die das Unternehmen vorwärts bringen.

Einfache Handbücher gerade für den Familienbetrieb, speziell ausgerichtete Schulungen und persönliche Betreuung sind erfolgreiche Bausteine.

Die FPQS-Teamleiterin, Frau Dr. Andrea Dreusch, ist als Referentin der Forschungsgruppe Lebensmittelsicherheit e.V. (im Handelsverband Wien) Mittlerin zwischen den Unternehmen und der Überwachung. "Am wichtigsten bei allen Überlegungen zur Lebensmittelsicherheit ist die Kommunikation zwischen allen Beteiligten. Solange die noch so schlecht funktioniert, wie bislang, kommen wir keinen Schritt weiter!", so Dr. Dreusch.

Der FPQS hat daher eine internet-Plattform ins Leben gerufen, die Kommunikationsbasis für alle an der Lebensmittelkette beteiligten sein soll.

<http://www.foodsafetycenter.de>

Portrait

Weitere Informationen:

Dr. Andrea Dreusch
FPQS der MicroMol GmbH
Seboldstr. 3
D-76227 Karlsruhe

Fon: +49 721 94 15 213

Fax: +40 721 94 15 214

mail: **ab.dreusch@fpqs.de**

mail: **info@foodsafetycenter.de**

News-ID: 75214 • Views: 3184 (Stand: 17.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/75214/Lebensmittelsicherheit-Traum-und-Wirklichkeit.html>