

Qualitätsstandards und –anforderungen in der Lebensmittellogistik

**Nicht nur für gekühlte
Lebensmittel ein Muss!**

Weil ungekühlt nicht
unkritisch bedeutet

Torben Wieben
DACHSER Food Logistics
ATW Beratertag , Oppenheim, 04.05.2017



- Die Bedeutung von Temperaturführung, Lebensmittelverträglichkeit und Hygienestandards wird in der Weinbranche derzeit massiv unterschätzt.
 - Die Notwendigkeit der Temperaturführung wird, wenn überhaupt, aus dem Produkt hochwertigen Weine abgeleitet, nicht aus der Tatsache, dass es sich um ein Lebensmittel handelt.
 - Lebensmittelverträglichkeit und Lebensmittelkompetenz werden als nicht wichtig erachtet.
 - steigende Hygieneanforderungen werden nicht erwartet .

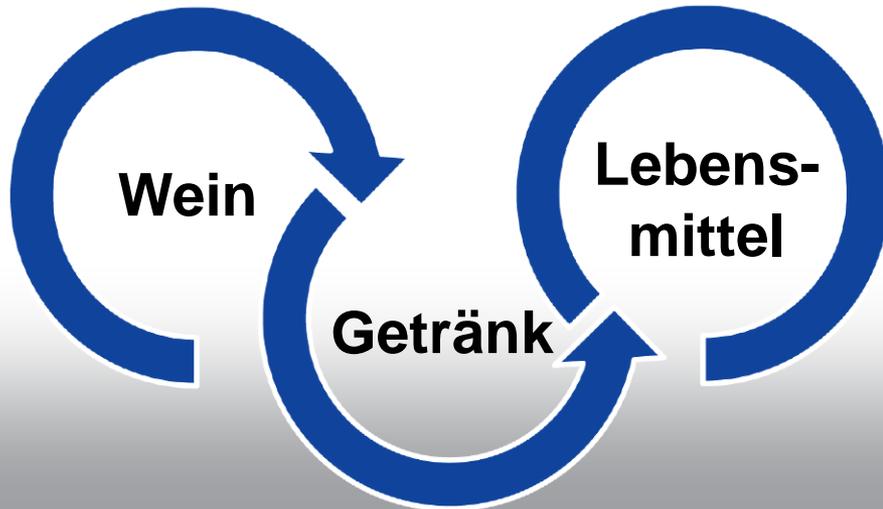
Rechtliche Anforderungen

The image shows a close-up, low-angle view of a blue corrugated metal roof or wall. The word "DACHSER" is printed in large, bold, yellow capital letters, slanted upwards from left to right. The background is a clear blue sky.

Definition Lebensmittel

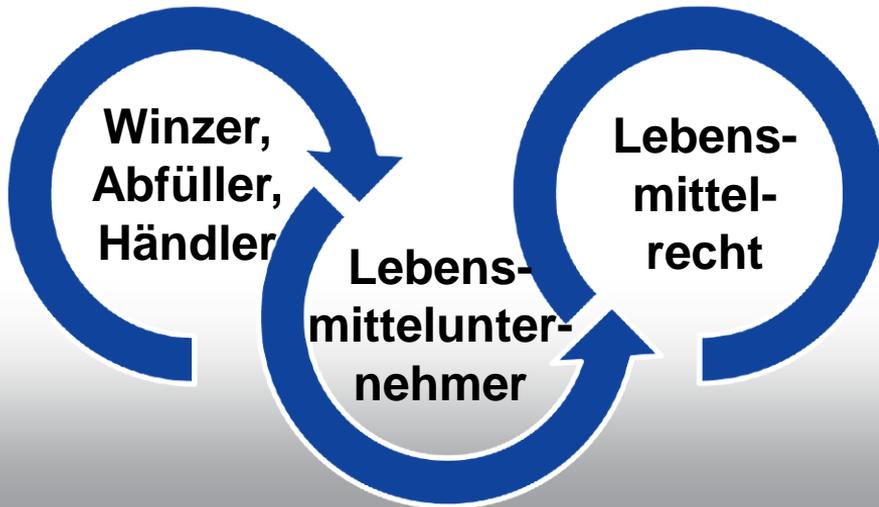
Gemäß VO (EG) 178/2002 Basisverordnung

Alle Stoffe oder Erzeugnisse, die [...] in verarbeitetem, [...] oder unverarbeitetem Zustand von Menschen aufgenommen werden. Zu Lebensmitteln zählen auch Getränke, [...]



Definition Lebensmittelunternehmer Gemäß VO (EG) 178/2002 Basisverordnung

Unternehmen, [...] die eine mit der Produktion, der Verarbeitung und dem Vertrieb von Lebensmitteln zusammenhängende Tätigkeit ausführen.



EG VO 178/2002

EG VO 852/2004 Anh. II
Kap. IV (Beförderung)

Lebens **M**ittel **H**ygien
Verordnung

Lebensmittel- und
Futtermittel **G**esetz**B**uch

Infektion**S**chutz**G**esetz

Verbraucher Informations
Gesetz



Sorgfaltspflicht

Rückverfolgbarkeit

Hygiene

Sorgfaltspflicht

Artikel 19 der VO (EG) 178/2002:

Forderung:

- Verantwortung des Herstellers, Händlers, Inverkehrbringers etc, d.h. des Lebensmittelunternehmers Anforderungen an Lebensmittelsicherheit einzuhalten.
- Sorgfaltspflicht des Lebensmittelunternehmers (Winzers) bei der Auswahl des Spediteurs.

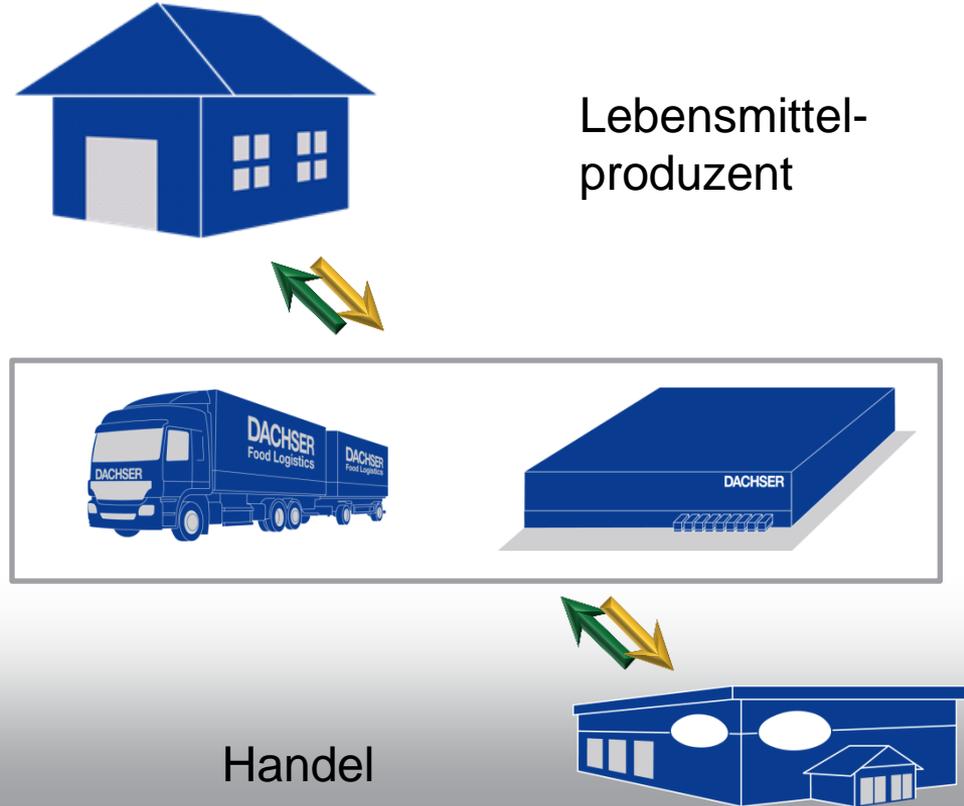


Rückverfolgbarkeit

Artikel 18 der VO (EG) 178/2002

Forderungen:

- Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln in allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen in beide Richtungen sicherstellen.
- Feststellbarkeit der vor- und nachgelagerten Prozessteilnehmer, Rückverfolgbarkeit der Waren durch Kennzeichnung gewährleisten



Hygiene

VO (EG) 852/2004

- HACCP-basierte Verfahren in Verbindung mit einer Guten Hygienepraxis
- Registrierungspflicht des Lebensmittelunternehmens bei den zuständigen Behörden
- Betriebsangestellte müssen in Fragen der Lebensmittelhygiene unterwiesen und / oder geschult werden.



Hygiene

VO (EG) 852/2004 Anhang II, Kap. IV

Forderung:

- Schutz vor Kontamination durch:
 - Saubere Transportmittel & Behälter
 - Trennung von anderen Waren
 - Reinigung von Transportmitteln & Behältern

- Betriebseigene Hygienekontrollen & Schulungsmaßnahmen



Was erwarten wir als Verbraucher?



Unbedenkliches, qualitativ hochwertige Gerichte und Getränke

Einflussgrößen:

- Herkunft der Zutaten
- Lagerung / Transport
- Herstellung
- Personal



Konsequenzen bei Außerachtlassung lebensmittelrechtlicher Vorschriften?

Qualitätsminderung

Durch Hitzeinwirkung bei nicht temperaturgeführtem Transport, z.B. im Sommer unter LKW Plane

Kontamination

Durch Transport zusammen mit lebensmittelunverträglichen Waren, z.B. Gefahrenstoffe wie Lacke, Öl, Maschinenteile, Reinigungsmittel

Bußgeldzahlungen

Durch Verstoß gegen die Lebensmittelgesetzgebung (Sorgfaltspflicht des Händlers bzw. Herstellers)

Reputationsverlust

Durch imageschädigende Berichterstattung

Qualität – ein Thema mit Tradition

Konkrete Umsetzung der Anforderungen bei
DACHSER Food Logistics



DACHSER

Hygiene

Kompetenz bei Rückrufaktionen

Schnittstellenkontrolle

Produktschutz

Geschultes Personal

Selbstkontrolle

Zertifizierungen

Rückrufroutine

IT Kompetenz

Klare Verantwortungsdefinition

Temperaturüberwachung

Standardisierte Abläufe

Interne Auditierung

Qualitätsmanagement

Rückverfolgbarkeit

HACCP

- Durchgängiger Nachweis der Kühlkette (VO (EG) 852/2004)
 - Ausstattung aller Fahrzeuge mit Temperatur-Managementsystemen für Live-Überwachung
 - Übertragung alle fünf Minuten
 - Temperaturen
 - Türkontakte
 - Geschwindigkeit, Position
 - Technische Daten
 - Archivierung
- ➔ Nicht nur für Federweißen/Neuen Wein ein Muss!



QM-System DACHSER FL - Handbuch

- „Frischdienst Handbuch“ seit 1992
- 1994/'95 Umstellung auf ISO 9001:1994
- Kontinuierliche Anpassung
- Integration IFS Logistics seit 2007
- BIO Bescheinigung



Organisation des QM-Systems

- zentraler, der Geschäftsführung unterstellter QMB mit Team
- lokale, der Niederlassungsleitung unterstellte Qualitätsmanagementbeauftragte (QMB)
- HACCP-Team fachübergreifend geschulter QMB und Produktionsmitarbeiter

- DACHSER
- Partner



3 Gefahrenanalyse der identifizierten Gefahren

DACHSER Food Logistics

Warengruppe: ALLE

Teilnehmer: HACCP Team

Ersterstellung: April 2007

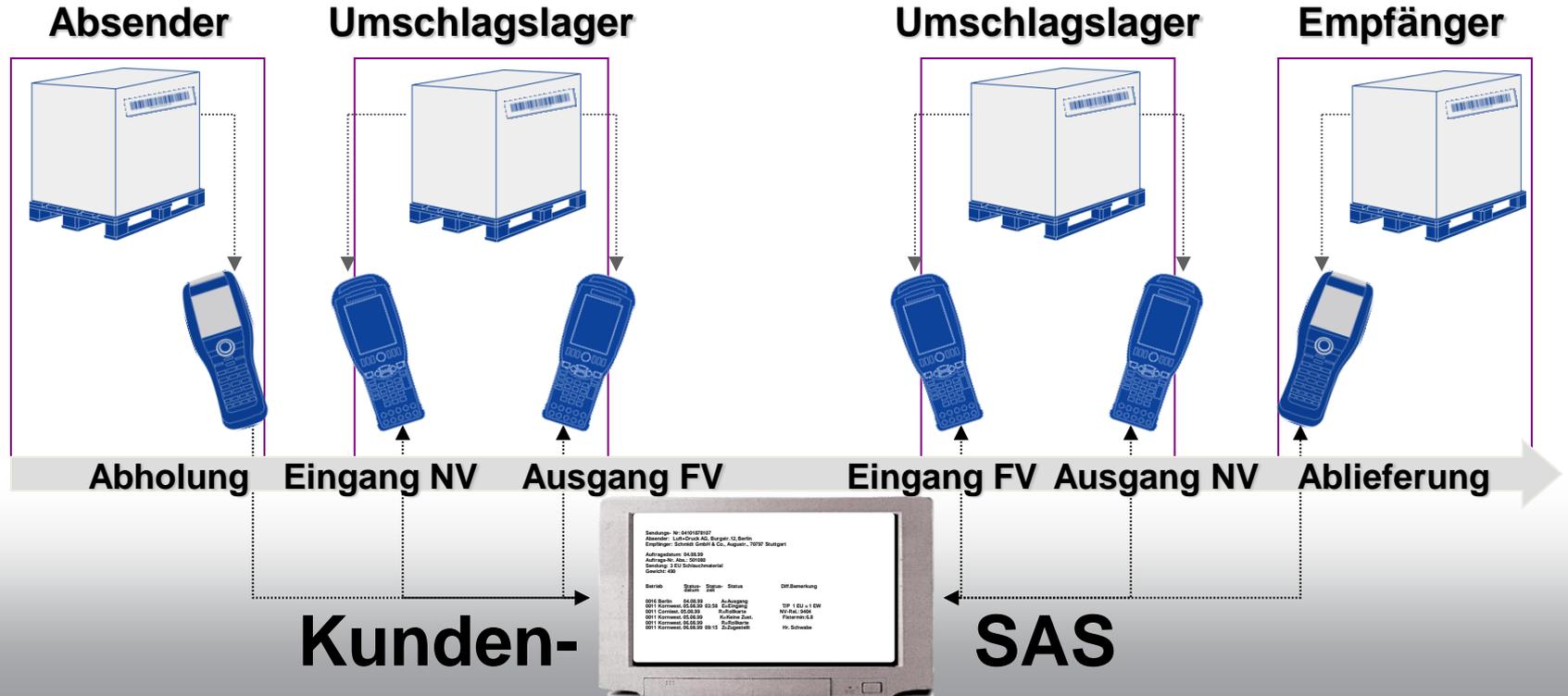
- HACCP-Studie mit detaillierter Risikoanalyse gesundheits-relevanter Gefahren auf Prozessebene

- min. jährliche Überprüfung der HACCP-Studie durch das HACCP-Team

- Niederlassungsspezifisches Eigenkontrollsystem nach zentralen Vorgaben, auf Basis der Studie

Prozessschritt	Beschreibung der Gefahr	Einschätzung gemäß Risikoanalyse	Lenkungsmaßnahmen	CCP oder GCP	Begründung	Qualifizierungsmaßnahmen
1. Übernahme beim Kunden	Wachstum von Mikroorganismen	mögliche Gefährdung	keine	CCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Türringzellen so kurz wie möglich halten, der Fahrer öffnet das Ladegäß und umschließt vor der Beladung Türen sofort schließen
	Verunreinigung durch Fremdkörper	mögliche Gefährdung	keine	GCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Kontrolle der Packstücke auf die Beschaffenheit
	biolog. Kreuzkontamination	mögliche Gefährdung	keine	CCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	örtliche Hygieneauschung und Ein- bzw. Fußgabelreinigung nach FSQ
2. Transport zur Niederlassung Abholung	Wachstum von Mikroorganismen	mögliche Gefährdung	keine	CCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Türringzellen so kurz wie möglich halten, der Fahrer öffnet das Ladegäß und umschließt vor der Beladung Türen sofort schließen Refrigerierleistung +1°C/+2°Warenspezifisch
	Verunreinigung durch Fremdkörper	mögliche Gefährdung	keine	GCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Kontrolle der Packstücke auf die Beschaffenheit
3. Entladen und Verteilen im Ausgangsterminal NV-Eingang	Wachstum von Mikroorganismen	mögliche Gefährdung	keine	CCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Wärmerüberprüfungen Wertepersonalkontrollen
	Verunreinigung durch Fremdkörper	mögliche Gefährdung	keine	GCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Sichtkontrolle bzw. Eingangskontrolle jedes Packstückes mittels NV-Eingangswaage
	Schädigungsbefall	mögliche Gefährdung	keine	CCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Sichtkontrolle bzw. Eingangskontrolle jedes Packstückes mittels NV-Eingangswaage
	biolog. Kreuzkontamination	mögliche Gefährdung	keine	CCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	örtliche Hygieneauschung und Ein- bzw. Fußgabelreinigung nach FSQ
4. Verladen im Ausgangsterminal FU-Ausgang	Wachstum von Mikroorganismen	mögliche Gefährdung	keine	CCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Wärmerüberprüfungen Wertepersonalkontrollen auf Anweisung
	Verunreinigung durch Fremdkörper	mögliche Gefährdung	keine	GCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Sichtkontrolle bzw. Eingangskontrolle jedes Packstückes mittels NV-Eingangswaage
	Schädigungsbefall	mögliche Gefährdung	keine	CCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Sichtkontrolle bzw. Eingangskontrolle jedes Packstückes
6. Transport zur Eingangsniederlassung Hauptlauf	Wachstum von Mikroorganismen	mögliche Gefährdung	keine	CCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	nach Beladung Türen sofort schließen/ der Fahrer öffnet das Ladegäß und umschließt vor der Entladung (Störprobenbewertung gemäß GM FSQ)
	biolog. Kreuzkontamination	mögliche Gefährdung	keine	CCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Wärmerüberprüfungen Wertepersonalkontrollen pro Ladegäß
6. Entladen und Verteilen im Eingangsterminal FU-Eingang	Wachstum von Mikroorganismen	mögliche Gefährdung	keine	CCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Sichtkontrolle bzw. Eingangskontrolle jedes Packstückes
	Verunreinigung durch Fremdkörper	mögliche Gefährdung	keine	GCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Sichtkontrolle bzw. Eingangskontrolle jedes Packstückes
	Schädigungsbefall	mögliche Gefährdung	keine	CCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Sichtkontrolle bzw. Eingangskontrolle jedes Packstückes
7. Beladung im Eingangsterminal NV-Ausgang	Wachstum von Mikroorganismen	mögliche Gefährdung	keine	CCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Wärmerüberprüfungen Wertepersonalkontrollen auf Anweisung Refrigerierleistung +1°C/+2°Warenspezifisch (Störprobenbewertung gemäß GM FSQ)
	Verunreinigung durch Fremdkörper	mögliche Gefährdung	keine	GCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Sichtkontrolle bzw. Eingangskontrolle jedes Packstückes
7. Beladung im Eingangsterminal FU-Ausgang	Wachstum von Mikroorganismen	mögliche Gefährdung	keine	CCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Sichtkontrolle bzw. Eingangskontrolle jedes Packstückes
	Schädigungsbefall	mögliche Gefährdung	keine	GCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Sichtkontrolle bzw. Eingangskontrolle jedes Packstückes
8. Transport zum Empfänger Zustellung	Wachstum von Mikroorganismen	mögliche Gefährdung	keine	CCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	örtliche Hygieneauschung und Ein- bzw. Fußgabelreinigung nach FSQ
	Verunreinigung durch Fremdkörper	mögliche Gefährdung	keine	GCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	nach Beladung Türen sofort schließen/ der Fahrer öffnet das Ladegäß und umschließt vor der Entladung (Störprobenbewertung gemäß GM FSQ)
8. Transport zum Empfänger Zustellung	Wachstum von Mikroorganismen	mögliche Gefährdung	keine	CCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Sichtkontrolle bzw. Eingangskontrolle jedes Packstückes
	Verunreinigung durch Fremdkörper	mögliche Gefährdung	keine	GCP	Keine Lebensmittelabstellung, daher nur Qualitätslenkungsmaßnahmen	Sichtkontrolle bzw. Eingangskontrolle jedes Packstückes

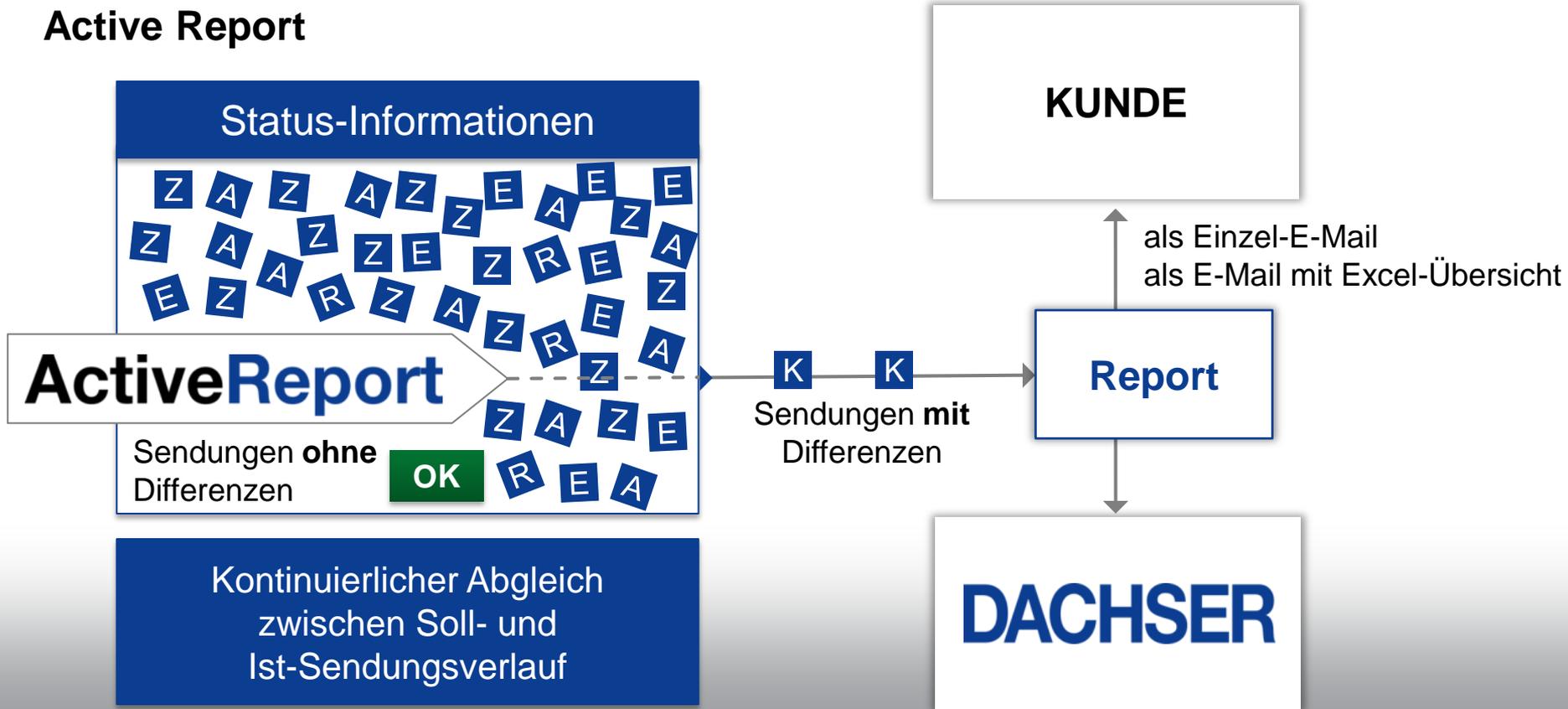
Lückenlose Sendungsverfolgung in Echtzeit



- Sendungen und Waren können kurzfristig, noch auf der Rampe des Empfängers gestoppt werden
- Schnelle Reaktion durch definierten Personenkreis in jeder Niederlassung
- Bewehrte, mehrfach geschulte Arbeitsanweisung zum Verfahren mit Produktrückrufen
- Aktive Kommunikation der Ansprechpartner gegenüber dem Kunden



Active Report



- Reinigungskonzept:
- Hygienearbeitsanweisungen
- Nass- und Trockenreinigungen im Lagerbereich
- Reinigungen im Sanitärbereich durch Fachdienstleister
- Dokumentation der Durchführung und Kontrolle



Enges Netz interner und externer Audits und Begehungen

- 2 QM-Audits durch den QMB
- HACCP-Audit durch den QMB
- Halbjährliche Hygienebegehungen durch den QMB
- Jährliches internes Audit durch das ZQM
- Externe IFS Logistics Audits
- Externe ISO 9001 Audits
- Lebensmittelkontrollen
- Kundenaudits



**Focus
on
Quality**

Einsatz von geschultem Personal

- Jährliche Pflichtschulungen für alle Mitarbeiter (Qualität, Hygiene, Rückruf, Food Defense)
- Schulungsangebot im Intranet (E-Training) inkl. Prüfungsfragen
- Hygienebelehrung aller Fahrer durch Merkblätter und Aushänge (mehrsprachig)

Letztes Modell HACCP

Grundlagen – Herkunft

Aufbau eines HACCP-Konzeptes

Grundvoraussetzung ist eine "Saube Hygienepraxis", d.h. Präventivmaßnahmen (Betriebs-, Prozess- bzw. Produkt- und Personalhygiene). Ein gutes Hygienemanagement beinhaltet alle Aktivitäten, die der Lebensmittelsicherheit zuträglich sind, z.B.

- Schulungsmaßnahmen (z.B. Hygiene, Temperaturmanagement), die verpflichtend mindestens jährlich zu realisieren sind
- Interne Audits
- Rückverfolgen
- Reinigungsmaßnahmen (für z.B. Fahrzeuge, Halle)
- Hygienecontrolling
- Transportverbote
- Schädlingbekämpfung
- Gefahrenanalyse durch Risikoermittlung
- Festlegung von Grenzwerten
- Festlegung von geeigneten Qualitätsbeweise- und Korrekturmaßnahmen
- Dokumentation

Grundlagen – Herkunft

Link zu dieser Seite: <http://ias.dachser.de> | [ELIAS-Bookmark](#)

Test Personahygiene

← Zurück

Frage 1 von 9 – Personahygiene

Wer darf die Nachbelehrung nach § 43 ISO durchführen?

- Mitarbeiter, die eine Erstbelehrung vom Gesundheitsamt erhalten haben
- Qualitätsbeauftragter mit Erstbelehrung vom Gesundheitsamt
- Gefahrgutbeauftragter
- Transportunternehmer für seine Fahrer ohne Erstbelehrung vom Gesundheitsamt
- Polizei

← Zurück

powered by ELIAS (4.3.3 2013-04-26) | Impressum | Administration kontaktieren

KVP / CAPA

- Reklamationserfassung und -auswertung auf Sendungsbasis
- CAPA-Reporte für grobe Vergehen
- IT gestützte interne Lösungen

CAPA-Report

04120150512115459HG

Status Entwurf

✓ Beschreibung der Beanstandung

Ersteller	<input type="checkbox"/> Helge Grosse/USR/DACH041/DACHSER/DE
Ersteller-Niederlassung	<input type="checkbox"/> 41 HO Kempten, DACHSER SE
Verteiler Ersteller-Niederlassung	<input type="checkbox"/> »
Empfänger	<input type="checkbox"/> »
Empfänger-Niederlassung	<input type="checkbox"/> »
Verteiler Empfänger-Niederlassung	<input type="checkbox"/> »
Sparte	<input checked="" type="radio"/> Food Logistics <input type="radio"/> European Logistics
Festgestellt durch	<input type="checkbox"/> »
Referenzbericht	<input type="checkbox"/>
Thema	<input type="checkbox"/> »
Titel	<input type="checkbox"/> »
Genauere Beschreibung	<input type="checkbox"/>
Termin Korrekturmaßnahme	<input type="text" value="16"/>
Termin Vorbeugungsmaßnahme	<input type="text" value="16"/>

Vermerke

Erstellt am	12.05.2015 11:54:59	Zuletzt geändert am	12.05.2015 11:54:59
Erstellt von	Helge Grosse	Zuletzt geändert von	Helge Grosse

Zertifiziertes Qualitätsmanagement

- DIN EN ISO 9001:2008
- IFS Logistics 2.1 „Higher Level“
- Bio-Zertifikat (nach VO (EG) Nr. 834/2007, sog. „Öko-Verordnung“)



DACHSER

Für eine Zusammen-
arbeit ohne Risiken und
Nebenwirkungen

