BAV NEWSLETTER

Qualitätskontrollen Laboruntersuchungen Beratungen Schulungen

Ausgabe 01/2011

Inhalt

News

Themen

- Verantwortung im Unternehmen

Aus der Praxis

- Erfolgreicher Start der neuen BAV-Onlineschulung
- Bewertung von Parabenen in kosmetischen Mitteln
- Internetveröffentlichung von Hygienemängeln

BAV-Intern

News

EHEC-Infektionen bei Kindern

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) informiert in einem aktuellen Verbrauchermerkblatt über die Gefahr von EHEC-Infektionen bei Kindern. Enterohämorrhagische Escherichia coli (EHEC) sind E. coli-Bakterien, die Zellgifte produzieren und beim Menschen schwere Erkrankungen auslösen können. Besonders gefährdet sind Säuglinge, Kleinkinder und abwehrgeschwächte Menschen.
Link zur Meldung

Rückruf: Alnatura Spirelli

In den Teigwaren mit der Haltbarkeit 16.09.2013 fanden sich Spuren des Schimmelpilztoxins DON (Deoxynivalenol), die die Grenzwerte überschritten hatten.
Deoxynivalenol kann als Stoffwechselprodukt von Fusarienpilzen auf befallenem Getreide gebildet werden. Deoxynivalenol ist ein Mykotoxin und wird als gesundheitlich bedenklich eingestuft.
Link zur Meldung

BfR: Materialien mit Lebensmittelkontakt

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat einen Katalog zu Fragen und Antworten bezüglich Materialien mit Lebensmittelkontakt veröffentlicht.
Dabei wird eine Datenbank mit „Empfehlungen zu Materialien für den Lebensmittelkontakt“ zur Verfügung gestellt. Hierin werden unter anderem Bedingungen beschrieben, unter denen gesundheitlich bedenkliche Stoffübergänge aus den Materialien auf Lebensmittel ausgeschlossen werden können.
Link zur Meldung

Kaiser‘s Tengelmann ändert Preisschilder

Nach einer Abmahnung durch die Verbraucherzentrale NRW wird Kaiser‘s Tengelmann nun bundesweit seine Grundpreise deutlicher gestalten.

Die Händler sind nach der Preisangabenverordnung verpflichtet, Grundpreise „leicht erkennbar“, „deutlich lesbar“ oder „sonst gut wahrnehmbar“ auszuzeichnen. Laut Verbraucherzentralen sind bei sechs von zehn Preisschildern Fehler festgestellt worden.
Link zur Meldung

Rückruf: Landliebe Sahne- und Grießpudding

FrieslandCampina ruft bestimmte Landliebe Sahne- und Grießpuddings zurück. An einer Abfüllmaschine wurde eine erhöhte Menge Wasserstoffperoxid dosiert.
Wasserstoffperoxid wird zur Bechersterilisation eingesetzt. Es kann zu Reizungen der Schleimhäute sowie in Einzelfällen zu Übelkeit führen. Die betroffenen Produkte wurden bundesweit über verschiedene Einzelhandelsunternehmen vertrieben.
Link zur Meldung

Themen

Verantwortung im Unternehmen

Bei Beanstandungen, spätestens jedoch bei Bußgeld- oder Strafbescheiden, stellt sich die Frage nach der Verantwortlichkeit im Unternehmen. Wer muss für Ordnungswidrigkeiten oder Straftaten gerade stehen? Kann die Verantwortung auf Mitarbeiter des Unternehmens übertragen werden?

Wer ist verantwortlich im Unternehmen?

Der Betriebsinhaber hat auf allen Produktions-, Verarbeitungs- und Vertriebsstufen dafür zu sorgen und zu überprüfen, dass die Anforderungen des Lebensmittelrechts eingehalten werden.

Damit ist der Lebensmittelunternehmer der zuallererst Verantwortliche für die Erfüllung der gesetzlichen Vorgaben. Jedoch kann er Pflichten und damit Teile der Verantwortung an geeignete Mitarbeiter übertragen.

Was muss beachtet werden?

Die Verantwortung kann auf Mitarbeiter im Unternehmen übertragen werden. Dabei ist jedoch immer zu beachten, dass der Übertragende einen persönlich und fachlich passenden Mitarbeiter auswählt, ihm die Pflichten und Tätigkeitsbereiche eindeutig zuweist und ihn ausführlich einweist. Zusätzlich sind die einzelnen Aufgaben und Pflichten genau festzulegen und exakt zu beschreiben.

Dem Mitarbeiter müssen die erforderlichen Mittel und Möglichkeiten zur Erfüllung der Aufgaben sowie ausreichend Zeit zur Einarbeitung zur Verfügung gestellt werden.
Selbstverständlich sollte der Mitarbeiter den neuen Aufgaben auch zustimmen.

Übertragung von Verantwortung im Unternehmen

Bei der Übertragung von Verantwortung sind folgende Punkte immer zu beachten:

- persönliche und fachliche Eignung
- exakte Festlegung von Pflichten und Aufgaben
- ausführliche Einweisung
- ausreichende Zeit zur Einarbeitung
- erforderliche Mittel und Möglichkeiten
- Zustimmung des Mitarbeiters

Wie erfolgt der Nachweis?

Alle Punkte sollten schriftlich festgehalten und von allen Beteiligten bestätigt werden. Alle Aufgabenbereiche mit Pflichten, Entscheidungsmöglichkeiten und zur Verfügung stehender Mittel sind dabei möglichst genau aufzuführen.

Trotz aller Maßnahmen verbleibt beim Übertragenden jedoch immer eine Überwachungspflicht. Er hat laufend die Fähigkeiten und die bestehende Eignung des Beauftragten in seinem Verantwortungsbereich zu überprüfen. Besondere Bedingungen gelten auch in Not- und Krisenfällen. Hier kann es für den ursprünglich Verantwortlichen erforderlich werden, die Verantwortung zeitweise wieder vollständig zu übernehmen.

Was geschieht bei Unklarheiten?

Wenn die Übertragung der Verantwortung unvollständig erfolgte oder, was häufig vorkommt, im Alltag immer wieder eingeschränkt wird, verbleibt die rechtliche Verantwortung stets beim Übertragenden.

Ist es dem beauftragten Mitarbeiter nicht möglich seinen Auftrag pflichtgemäß auszuüben, so liegt im Zweifelsfall die Verantwortung immer beim ursprünglich Verantwortlichen.

Der Delegierende muss sich dieser Zusammenhänge stets bewusst sein. Der beauftragte Mitarbeiter kann sich in strittigen Fällen auf eine fehlerhafte oder unvollständige Übertragung berufen.

Fazit: Eine funktionierende Übertragung von Verantwortung zeigt sich durch die Festlegung des notwendigen Rahmens, durch exakte schriftliche Niederlegung, jedoch nicht zuletzt auch durch die Bewährung in der alltäglichen, betrieblichen Praxis.

Dirk Ullmer
foodinfo.de

Dipl. LM-Ingenieur Qualitätssicherung in Handwerk und Mittelstand freiberuflich beratend tätig

ullmer@foodinfo.de

Aus der Praxis

Erfolgreicher Start der neuen BAV-Onlineschulung

„Genial“, „einfach durchzuführen“, „flexibel einsetzbar“, diese und viele weitere positive Kommentare erhielt das BAV INSTITUT bereits kurz nach der Einführung seiner neuen, internetbasierten Hygieneschulung. Durch die neue BAV-Onlineschulung ist nun jeder Betrieb in der Lage, sein Personal nach den eigenen Bedürfnissen zu schulen.

Wie bereits viele neue Nutzer berichteten, liegt ein besonderer Vorteil der neuen BAV-Onlineschulung darin, einzelne Personen wie z.B. neue Mitarbeiter gezielt zu schulen oder Nachschulungen flexibel durchzuführen.

Folgende Online-Schulungen stehen aktuell zur Auswahl:

- Hygieneschulung gemäß den Anforderungen der VO (EG) Nr. 852/2004
- Belehrung nach §43 Abs. 4 Infektionsschutzgesetz (IfSG)

Die Schulungsthemen bauen auf dem seit Jahren bewährten BAV-Schulungsprogramm auf und erfüllen damit die gesetzlichen Anforderungen. Jeder Teilnehmer erhält ein gültiges Schulungszertifikat.

Vorteile der BAV-Onlineschulungen:

- jederzeit flexibel durchführbar
- Zeitersparnis
- kostengünstig
- ideal für Neu- oder Nachschulungen

Weitere Informationen inkl. Demoversion im Internet unter
www.bav-onlineschulung.de

Erfolgreicher Start der neuen BAV-Onlineschulung

Bewertung von Parabenen in kosmetischen Mitteln

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) hat in einer aktuellen Stellungnahme die Verwendung von Parabenen in kosmetischen Mitteln wie Cremes, Lotionen und Sonnenschutzmittel bewertet. Bestimmte Parabene werden als Konservierungsmittel in diesen Produkten eingesetzt.

Bei Parabenen handelt es sich um eine Gruppe von Stoffen zu denen verschiedene Einzelverbindungen gehören. Aus Tierversuchen ist bekannt, dass einige Parabene das Hormonsystem beeinflussen können.

Das BfR hat das gesundheitliche Risiko von Parabenen in kosmetischen Mitteln bewertet. Dabei ergaben sich folgende Schlussfolgerungen:

- Methyl- und Ethylparaben sind bis zu einer Konzentration von 0,4 % als sicher anzusehen
- Butyl- und Propylparaben sollten insgesamt auf 0,19 % beschränkt werden. Andere Parabene können aufgrund nicht ausreichender Daten derzeit nicht bewertet werden.

Die Stellungnahme ist auf der Internetseite des BfR abrufbar.
Link zur Meldung

Internetveröffentlichung von Hygienemängeln

In der aktuellen Diskussion wird derzeit viel über die Einführung einer sogenannten „Smiley“-Kennzeichnung zur Information der Verbraucher zum Hygienezustand von Betrieben gesprochen.
Der Berliner Bezirk Pankow hat bereits damit begonnen die Hygienesituation der kontrollierten Betriebe zu veröffentlichen.

Grundlage bildet das Verbraucherinformationsgesetz. Danach können lebensmittelrechtliche Verstöße wie z.B. festgestellte Hygienemängel unabhängig vom Schweregrad im Internet veröffentlicht werden. Dies kann auch ohne eine Verbraucheranfrage durch die Behörde direkt erfolgen. Wie das Verwaltungsgericht Saarland nun entschied, überwiege in diesem Fall das Interesse der Verbraucher gegenüber dem Geheimhaltungswunsch des betroffenen Unternehmers.

Fazit: Auch ohne eine geltende „Smiley“-Regelung können bereits jetzt Informationen über bedenkliche Hygienezustände an die Öffentlichkeit gegeben werden!

Dr. Christian Kaiser
BAV Institut

Dipl. LM-Ingenieur
Kundenbetreuung, Leitung Außendienst, Beurteilung und Freigabe von Ergebnissen

christian.kaiser@bav-institut.de

BAV-Seminar

Aktuelles aus Lebensmittelhygiene, Qualitätssicherung & Lebensmittelrecht

Informationen, Trends, Praxisberichte

Termine:

12. April 2011, Offenburg

10. Mai 2011, Offenburg

18. Oktober 2011, Offenburg

Uhrzeiten:

9.30 bis 16.30 Uhr inkl.
Kaffee- & Mittagspause

Ort:

BAV Institut, Hanns-Martin-Schleyer-Str. 25,
77656 Offenburg
Weitere Infos siehe Flyer
Download auf www.bav-institut.de

Anmeldung:

Telefon: 0781/9 69 47-0

julia.paustian@bav-institut.de
Betreff „Seminar“

Seminarprogramm

• Risikobeurteilung von Lebensmittelbetrieben und Erhebung von risikoorientierten Probenplänen durch die Lebensmittelüberwachung
Frieder Grundhöfer

• Trends im Lebensmittelrecht: Aktueller Stand zur Health-Claims-Verordnung und Lebensmittelinformationsverordnung
Dr. Boris Riemer

• Lebensmittel-Allergene: Aktuelles zu Kennzeichnung, Umgang mit Cross Contacts und Nachweismethoden
Hans-Ulrich Waiblinger

• Voraussetzung für die Produktbewerbung „ohne Gentechnik“ sowie Umsetzung des EGGentDurchfG
Dr. Heinz-Joachim Kopp

• Möglichkeiten und Grenzen moderner mikrobiologischer Schnellmethoden, inkl. praktischer Beispiele im Labor
Martine Simon und Paul Andrei

• Aktuelle Lebensmittelskandale und deren Auswirkungen auf die Lebensmittelbranche.
Diskussionsrunde mit:
Frieder Grundhöfer, Paul Andrei und Dr. Boris Riemer

Impressum / Haftungsausschluss

BAV Institut für Hygiene und Qualitätssicherung GmbH

Hanns-Martin-Schleyer-Str. 25
77656 Offenburg

Tel +49 (0) 781 / 9 69 47 - 0
Fax +49 (0) 781 / 9 69 47 - 20
http://www.bav-institut.de/
info@bav-institut.de

Vertretungsberechtigter Geschäftsführer:
Dipl-Ing. Paul Andrei

Registergericht: Amtsgericht Freiburg i. Br.
Registernummer: HRB 471864

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer gem. §/27a Umsatzsteuergesetz: DE 811 647 935

Inhaltlich Verantwortlicher gem. §/10 Absatz 3 MDStV:
Dipl-Ing. Paul Andrei

Erstellung und Inhalt: Dipl. LM-Ing. Dirk Ullmer
www.foodinfo.de

Haftungsausschluss: Trotz sorgfältiger Kontrolle übernehmen wir keine Haftung für Inhalte, Fehler oder Auslassungen sowie für externe Links. Für den Inhalt der verlinkten Seiten sind ausschließlich deren Betreiber verantwortlich.
Dieser Newsletter stellt keinen anwaltlichen Rechtsrat dar und ersetzt keine auf den Einzelfall bezogene anwaltliche Beratung.

Visuelle Konzeption und Layout:
Andreas Anselm Grafik-Design, Offenburg

Deutscher Akkreditierungs Rat

DAC-P-0089-99-10
Nach DIN EN ISO / IEC 17025
akkreditiertes Prüflaboratorium