

World Food Safety Day

2. Juni 2022

## Qualitätsstandards steigern die Lebensmittelsicherheit

**München. Der Welttag der Lebensmittelsicherheit bzw. World Food Safety Day wird jährlich am 7. Juni begangen. Er geht auf eine Initiative der Vereinten Nationen zurück. Seit 2018 wird an diesem Aktionstag auf die Bedeutung sicherer Lebensmittel für die Gesundheit von Mensch und Umwelt hingewiesen. TÜV SÜD informiert, wie Qualitätsstandards die Lebensmittelsicherheit fördern.**

Qualitätsstandards für Lebensmittel sind Regelwerke, die die Produktqualität und -sicherheit gewährleisten und erhöhen sollen. Seit vielen Jahren fördern gesetzliche Normen sowie freiwillige



Standards die hohe Lebensmittelsicherheit in Deutschland. Laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft lag der Anteil amtlich kontrollierter Lebensmittelproben, bei denen Verstöße gegen Vorgaben des vorsorglichen Gesundheitsschutzes bestehen (beispielsweise aus Pflanzenschutzmittelrückständen), weit unter einem Prozent. In diese Zahl fließen Verdachtsproben und Proben aus Reklamationen mit ein. Qualitätsstandards auf Unternehmenseite haben zu diesem Erfolg beigetragen.

„Am Anfang der Wertschöpfungskette stehen die Erzeugung und Primärverarbeitung. Wenn hier Fehler in der Produktqualität und -sicherheit nicht erkannt werden, sind sie später nicht mehr zu beheben“, sagt Dr. Andreas Daxenberger, Lebensmittelexperte bei TÜV SÜD. „Der Unternehmer hat die Sorgfaltspflicht und kann sie nicht auf seinen Vorlieferanten abwälzen. Er muss für betriebseigene Prüfungen und die Rückverfolgung seiner Produkte geradestehen“, so Daxenberger weiter.

### Gesetzliche und freiwillige Standards

Die Lebensmittelsicherheit auf allen Stufen der Lieferkette zu gewährleisten, ist gesetzlich Pflicht. Verstöße werden mit hohen Strafen geahndet. Die Vorgaben sind vom Gesetzgeber im Lebensmittelrecht verankert und werden durch private Standards zur freiwilligen Nutzung ergänzt.

International gibt es unterschiedliche Qualitätsstandards im Bereich Food Safety. „Jeder von ihnen setzt eigene Schwerpunkte, aber alle dienen der Lebensmittelsicherheit“, so Daxenberger.

„Eine in Europa gesetzlich vorgeschriebene Anforderung ist der HACCP-Standard. Damit ist ein Managementsystem gemeint, das mit allgemeinen Hygieneprogrammen und mit speziellen Lenkungspunkten arbeitet. Laut den gesetzlichen Vorgaben muss der Hersteller alle Gefahren, die mit dem Verarbeitungsprozess seiner Lebensmittel zusammenhängen, beschreiben und die Risiken abschätzen. Erst danach können sie durch geeignete Maßnahmen ausgeschaltet werden. Freiwillige Zertifizierungsstandards sind zum Beispiel der GlobalG.A.P.-Standard oder der International Food Standard IFS. GlobalG.A.P. wurde für die konventionelle Landwirtschaft entwickelt. Hingegen hat der IFS-Standard zum Ziel, die Sicherheit durch alle weiteren Prozessstufen der Lieferkette zu gewährleisten.

### **Zertifizierung und Kontrollinstanzen**

Lebensmittelunternehmen können sich für unterschiedliche Lebensmittelsicherheitsstandards zertifizieren lassen. Unabhängige Prüfinstitutionen wie TÜV SÜD untersuchen dabei auf allen Betriebs-, Prozess-, und Produktebenen, inwieweit ein Unternehmen die Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit und den Schutz der Verbraucher erfüllt. Neben den unternehmerischen Prinzipien der Lebensmittelsicherheit sorgen auch noch andere Institutionen für die Überwachung von Lebensmitteln und der Bewertung der Risiken. Verschiedene Bundesbehörden analysieren und bewerten die Risiken von Lebensmitteln unabhängig voneinander. Zudem führt die amtliche Lebensmittelüberwachung pro Jahr in Deutschland Tausende Prüfungen durch. Vorsorglich untersuchen die Kontrolleure, ob von Lebensmitteln stoffliche und hygienische Risiken ausgehen könnten. Ihr enger Austausch über Fakten der Lebensmittelsicherheit in Deutschland gewährleistet letztlich eine verantwortliche Risikokommunikation auf nationaler und europäischer Ebene.

### **Vorteile für Verbraucher und Umwelt**

„Verbraucher haben einen Anspruch auf sichere Lebensmittel. Standards sind dafür hilfreiche Qualitätswerkzeuge. Sie zielen darauf ab, Hygienemängel, Erkrankungen oder Verletzungen von Verbrauchern weitestgehend auszuschließen“, erklärt Daxenberger. Wird von den Produzenten kontinuierlich sichergestellt, dass die Lebensmittel ohne erkennbares Risiko für die Gesundheit sind, können Verbraucher sicherer einkaufen und genießen. Auch der Umwelt kommen Qualitätsstandards zugute. Nicht sichere Lebensmittel müssen verworfen werden. Qualitätsstandards helfen, dies zu verringern.

Informationen des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft zum Thema Lebensmittelsicherheit sind [hier](#) zu finden. Einen Überblick zu den TÜV SÜD-Zertifizierungsleistungen im Bereich Lebensmittelsicherheit gibt es unter: [www.tuvsud.com/lebensmittel](http://www.tuvsud.com/lebensmittel).

**Hinweis für Redaktionen:** Die Pressemeldung und das Bild von Dr. Andreas Daxenberger in reprofähiger Auflösung gibt es im Internet unter [www.tuvsud.com/presse](http://www.tuvsud.com/presse).

**Pressekontakt:**

Sabine Krömer TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 29 35 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail <a href="mailto:sabine.kroemer@tuvsud.com">sabine.kroemer@tuvsud.com</a> Internet <a href="http://www.tuvsud.com/de">www.tuvsud.com/de</a>
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 25.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. [www.tuvsud.com/de](http://www.tuvsud.com/de)