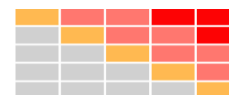
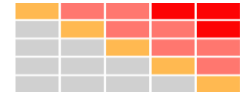


Handbuch SAFEFOOD-ONLINE

1	EINFÜHRUNG IN SAFEFOOD-ONLINE	3
2	WAS LEISTET DIE DATENBANK SAFEFOOD-ONLINE?.....	4
3	ERSTE SCHRITTE (NACH DER REGISTRIERUNG)	4
3.1	PROFIL ANPASSEN.....	4
3.2	NEWSTICKER	4
3.3	WATCHLIST ERSTELLEN	5
4	RISIKOMANAGEMENT IM UNTERNEHMEN	5
5	WER IM UNTERNEHMEN SOLLTE SAFEFOOD-ONLINE NUTZEN?	7
5.1	DER QUALITÄTSMANAGER	7
5.2	DER ROHSTOFF-EINKÄUFER.....	7
5.3	DER PRODUKT-ENTWICKLER.....	7
6	AUSWAHL UND GRUPPIEREN VON ARTIKELN (FÜR HACCP EXPORT, PRÜFPLAN UND FOOD FRAUD ANALYSE).....	8
6.1	GRUPPEN VERWALTEN.....	8
6.2	HINZUFÜGEN VON ARTIKELN	8
6.3	GRUPPIEREN VON ARTIKELN	9
6.4	GRUPPE KOPIEREN (IN HACCP EXPORT, PRÜFPLAN ODER FOOD FRAUD)	10
6.5	GRUPPE FREIGEBEN (FÜR ANDERE USER IM GLEICHEN UNTERNEHMEN).....	10
7	HACCP EXPORT.....	11
7.1	HACCP EXPORT „MIT ALLEN KOMBINIERTEN GEFÄHRDUNGEN“	12
7.2	BEISPIEL HACCP EXPORT „MIT EINZELNEN GEFÄHRDUNGEN“	14
8	PRÜFPLAN	17
8.1	BEISPIEL FÜR EINEN PRÜFPLAN	17
9	FOOD FRAUD (EIN WESENTLICHES LEBENSMITTELSICHERHEITSRISIKO).....	19
9.1	AUSZÜGE UND FORDERUNGEN AUS GSFI-REGELWERKEN:.....	19
9.2	SCHWACHSTELLENANALYSE FOOD FRAUD	24
9.2.1	<i>Schwachstellenanalyse FOOD FRAUD am Beispiel Haselnüsse</i>	<i>25</i>
9.2.1.1	Fragen zur Auftrittswahrscheinlichkeit am Beispiel Haselnüsse:.....	25
9.2.1.2	Fragen zur Entdeckungswahrscheinlichkeit am Beispiel Haselnüsse.....	27
9.2.1.3	Auswertung in einer Microsoft Excel-Tabelle	28
9.2.1.4	Blatt 1: Food Fraud Ergebnisse	28
9.2.1.5	Blatt 2: Verwundbarkeitsanalyse	30
9.2.1.6	Blatt 3: Minimierungsstrategie	32
9.2.1.7	Blatt 4: Food Fraud Vorfälle	32
9.3	REGELN ZUR EINSTUFUNG	34
9.3.1	<i>Regeln zu den Fragen zur Auftrittswahrscheinlichkeit (Fragen A1 – A4).....</i>	<i>34</i>
9.3.2	<i>Regeln zu den Fragen zur Entdeckungswahrscheinlichkeit (Fragen E1 – E4)</i>	<i>36</i>
10	SUCHE: ABFRAGE NACH BEKANNTEN GEFÄHRDUNGEN	40
10.1	SUCHANFRAGE (UND)	40
10.2	SUCHANFRAGE (ODER)	42
10.3	SUCHANFRAGE (AUSSCHLIEßEN).....	43
10.4	ERGEBNISSE DER SUCHANFRAGE (RISIKOLANDSCHAFT).....	43
10.5	AUSWIRKUNG (SCHWEREGRAD) DER GEFÄHRDUNGEN.....	45



10.6	DRUCKEN DER RISIKOMATRIX.....	47
11	ANZEIGEN UND AUSWERTEN VON FOLGENMELDUNGEN.....	48
12	EIGENE DATEN HINZUFÜGEN UND AUSWERTEN.....	49
13	BEOBACHTEN VON GEFÄHRDUNGEN MITTELS EINER WATCHLIST.....	50
14	DASHBOARD	52
14.1	AUSWAHL DER MODULE IM DASHBOARD:.....	52
14.2	MELDUNGEN.....	53
14.3	AUSWERTUNG PRODUKTKATEGORIE.....	54
14.4	AUSWERTUNG GEFAHRENKATEGORIE.....	55
14.5	GEFAHRENKATEGORIE FÜR GEWÄHLTE PRODUKTKATEGORIE.....	56
14.6	PRODUKTKATEGORIE FÜR GEWÄHLTE GEFAHRENKATEGORIE.....	57
14.7	TRENDANALYSEN.....	58
14.8	(WELT-) KARTE.....	59
14.9	DIE NEUESTEN MELDUNGEN.....	60
15	URSPRUNGSLÄNDER NACH CPI UND GCI (ABFRAGE „KARTENANSICHT“)	61
16	GRAFISCHE ANZEIGE VON MELDUNGEN	63
17	DOWNLOAD-BEREICH.....	64
18	BERATUNG UND SERVICELEISTUNGEN.....	65



1 Einführung in SAFEFOOD-ONLINE

SAFEFOOD-ONLINE ist ein wertvolles Frühwarnsystem für die Lebensmittelindustrie, das auf Basis einer Datenbank die möglichen Risiken für die Lebensmittelsicherheit aufzeigt und bewertet.

Das europäische und auch nationale Lebensmittelrecht hat die Verantwortung für die Lebensmittelsicherheit den Lebensmittelunternehmen, also in erster Linie den Herstellern von Lebensmitteln übertragen (EU „Basis“-Verordnung 178/2002). Es ist daher die zentrale Aufgabe jedes Lebensmittelunternehmens durch entsprechende Eigenkontrollmaßnahmen sicherzustellen, dass die hergestellten Lebensmittel sicher und gesundheitlich unbedenklich sind, um z.B. Rückrufaktionen zu vermeiden. In den meisten Fällen sind die Auswirkungen von biologischen, chemischen, allergenen oder physikalischen Gefahren sehr kostspielig, in manchen Fällen können die Folgen von Rückrufaktionen sogar existenzbedrohend sein.

Mit der am 01.01.2006 in Kraft getretenen EU-Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene ist die Einrichtung eines HACCP-Konzeptes für alle Lebensmittelunternehmer verpflichtend geworden. Im Rahmen eines HACCP-Konzeptes spielt das Risikomanagement eine wesentliche Rolle, mit dem Ziel, mögliche Risiken zu erkennen und zu minimieren bzw. beherrschbar zu machen.

Genau für diese Aufgabe wurde SAFEFOOD-ONLINE entwickelt:

SAFEFOOD-ONLINE verarbeitet die Informationen des europäischen Schnellwarnsystems RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) sowie die monatlichen Food Fraud Meldungen der EU (Monthly Food Fraud Summary Reports) und die EU Agri-Food Fraud Verdachtsfälle zu Lebensmitteln, Lebensmittelkontaktmaterialien und Futtermitteln.

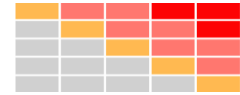
SAFEFOOD-ONLINE ermöglicht eine mehrdimensionale Analyse und Bewertung von Risiken und hilft rasch und effizient, die möglichen Folgen abzuschätzen bzw. entsprechende Maßnahmen zur Minimierung bzw. zur Beherrschung der Risiken zu ergreifen.

Zielgruppe von SAFEFOOD-ONLINE sind alle Lebensmittelproduzenten, die ihr Managementsystem nutzen möchten, um Risiken frühzeitig zu erkennen und somit proaktiv und risikobewusst zur einer positiven Geschäftsentwicklung beizutragen.

SAFEFOOD-ONLINE enthält per August 2024 ca. 160.000 Datensätze, davon ca. 81.000 „Erstmeldungen“ und 79.000 Folgemeldungen. Die Inhalte der Datenbank werden ständig aktualisiert und angepasst.

Anmerkung:

Die Folgemeldungen sind zwar im [RASFF-Window](#) sichtbar, aber nicht direkt auswertbar. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat bis Februar 2020 alle Folgemeldungen veröffentlicht. Diese waren einer Auswertung zugänglich. Seit März 2020 sind Folgemeldungen auch auf der Homepage des BVL nicht mehr direkt aufgeführt, sondern nur noch über einen LINK zum RASFF-Window zugänglich. Dies hat zur Konsequenz, dass ab März 2020 keine neuen Folgemeldungen mehr in SAFEFOOD-ONLINE enthalten sind.



2 Was leistet die Datenbank SAFEFOOD-ONLINE?

Die Ergebnisse einer Datenbankabfrage werden in einer Risikolandschaft mit empfohlenen Handlungsanweisungen ausgegeben. Die Art der Darstellung in SAFEFOOD-ONLINE ist variabel und kann direkt am Bildschirm individuell durch Anklicken der jeweiligen Felder und Ergebnisse weiterverarbeitet werden.

Die Höhe des Risikos basiert auf der Häufigkeit der Meldungen zu einem spezifischen Lebensmittel, Lebensmittelkontaktmaterial bzw. Futtermittel. So kann die wahrscheinliche Auswirkung dargestellt werden.

In der Risikomatrix werden in der Regel mehrere Einzelrisiken eingeordnet und dargestellt. Die gegenseitigen Beziehungen und Abhängigkeiten können durch Abfrage von weiteren Informationen (betroffener Artikel, Gefahrenquelle, Ursprungsland, Jahr und die Art der Meldung herausgearbeitet werden. Diese Informationen helfen dann, die durch einen vorgegebenen Algorithmus ermittelten Ergebnisse zu bewerten. Der aktuelle Datenbestand kann direkt auf der Startseite eingesehen werden.

Durch ständige Aktualisierung und Erweiterung der Daten ist sichergestellt, dass die erzeugten Risikolandschaften stets die neuesten Erkenntnisse zur Lebensmittelsicherheit enthalten und nutzbar machen. Über die Datenbank sind Meldungen zu Lebensmitteln, Lebensmittelkontaktmaterialien und zu Futtermitteln abrufbar und vor allem nach verschiedensten Möglichkeiten auswertbar.

3 Erste Schritte (nach der Registrierung)

Nach erfolgter Registrierung und dem ersten Login wird empfohlen, folgende Grundeinstellungen vorzunehmen:

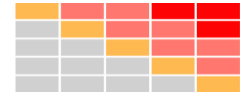
3.1 Profil anpassen

- Persönliche Daten eingeben bzw. ändern.
Für den Fall, dass Sie Ihr Passwort vergessen haben, klicken Sie unter „Login“ auf der Startseite auf „Passwort vergessen“. Danach erhalten Sie eine E-Mail zum Zurücksetzen des Passwortes.
- Newsletter:
Wenn Sie diese Option wählen, erhalten Sie monatlich den SAFEFOOD-ONLINE Newsletter.
- Watchlist:
Wenn Sie diese Option wählen, erhalten Sie unmittelbar nach Einstellen neuer Meldungen in SAFEFOOD-ONLINE eine E-Mail, sofern Sie die entsprechende(n) Produktkategorie(n) in der Watchlist angegeben haben.



3.2 Newsticker

Im täglichen Wechsel werden alle neuen Meldungen in SAFEFOOD-ONLINE in einem Banner als Newsticker am unteren Rand der Seite dargestellt:



langsamer	schneller					Newsticker ausschalten
Behandlung	Unterbrechung der Kühlkette	Aflatoxine	Arzneistoff (Tadalafil)	Pistazien	Aflatoxine	V
						F

Durch Klick auf den Reiter „Newsticker ausschalten“ wird der Newsticker geschlossen (und kann anschließend wieder angezeigt werden). Die Laufgeschwindigkeit ist individuell einstellbar. Beim Anklicken einer Nachricht mit der Maus, öffnet sich ein Fenster mit Details zu der Meldung.

3.3 Watchlist erstellen

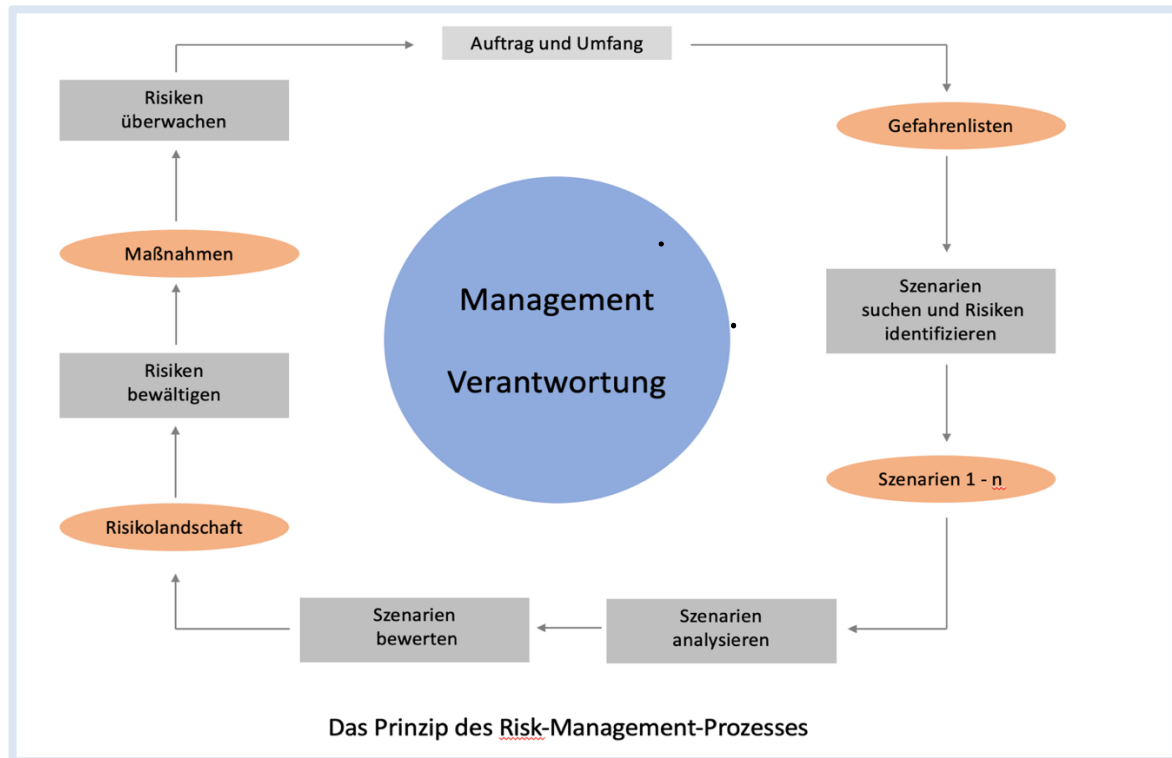
Eine detaillierte Anleitung zum Erstellen einer eigenen Watchlist finden Sie unter Punkt 13: „Beobachten von Gefährdungen mit einer Watchlist“.

4 Risikomanagement im Unternehmen

Das Thema Risikomanagement sollte als Teil des Planungsprozesses und als Führungsinstrument in das vorhandene Managementsystem jedes Unternehmens integriert werden. Beide Management-Tools müssen sich dabei gegenseitig unterstützen. Ziel des Risikomanagements ist nicht der Ausschluss und die grundsätzliche Vermeidung von Risiken. Vielmehr sind Risiken generell mit dem Wirtschaften und jeder Geschäftstätigkeit verbunden. Die Höhe eines Risikos, d.h. das Produkt aus Eintrittswahrscheinlichkeit und Schadensausmaß kann von vielen Faktoren abhängen, die sich außerdem auch kurzfristig ändern können. Durchgeführte Risikobewertungen sind daher immer nur zeitlich begrenzt gültig. Die Identifikation und Steuerung von wesentlichen Risiken ist mit Hilfe des europäischen Schnellwarnsystems RASFF sowie weiterer verfügbarer Daten möglich. Vorhandene Risiken müssen rasch und effizient identifiziert werden, um durch entsprechende Maßnahmen die Risiken zu minimieren bzw. beherrschbar zu machen.

SAFEFOOD-ONLINE wendet alle Elemente an, die, basierend auf der Norm DIN ISO 31000 und der ONR-Regel 49001, zu einem effizienten Risikomanagement-System zählen und erfüllt damit die grundlegenden Anforderungen an ein Risikomanagement-System für Organisationen aus dem Blickwinkel der Produktsicherheit:

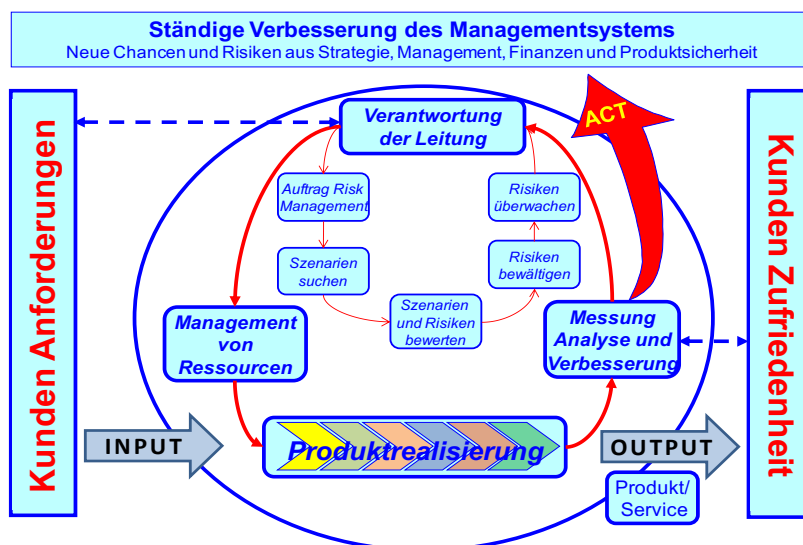
- DIN ISO 31000:2018: Risikomanagement - Leitlinien
- ONR 49001:2014: Risikomanagement für Organisationen und Systeme – Risikomanagement - Umsetzung von ISO 31000 in die Praxis



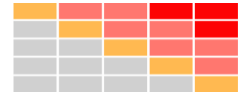
In die Risikobetrachtung sollten alle intern verfügbaren und bekannten Informationen bzw. Vorfälle einbezogen werden, wie z.B. die Auswertung aller internen Befunde nach erfolgter Wareneingangsprüfung, aber auch externe Meldungen von Kunden und/ oder Lieferanten sowie Fakten, die im Rahmen einer amtlichen Beanstandung bekannt wurden.

Jedes Unternehmen kann aus der Fülle von Informationen für die eingesetzten Rohstoffe und auch für die hergestellten Endprodukt eine eigene Risikolandschaft für ein gewähltes Szenario individuell erstellen. Somit werden zentrale Forderungen des Lebensmittelrechts umgesetzt, in deren Gesamtverantwortung die Geschäftsführung jedes Unternehmens steht.

SAFEFOOD-ONLINE liefert nicht nur die verfügbaren Daten, sondern hilft auch bei der inhaltlichen Beurteilung der Risiken. Die Ergebnisse werden nach erfolgter Analyse in einer Risikolandschaft ausgegeben und bewertet.



Einbindung des Risikomanagements in das bestehende Managementsystem



5 Wer im Unternehmen sollte SAFEFOOD-ONLINE nutzen?

5.1 Der Qualitätsmanager

Der Qualitätsmanager hat die Möglichkeit, den Prüfplan so anzupassen, dass bekannte oder realistisch zu erwartende Risiken im eigenen minimiert bzw. beherrschbar gemacht werden. Im Rahmen der mindestens jährlich durchzuführenden HACCP-Verifizierung können eingesetzte Rohstoffe sowie die hergestellten Endprodukte immer wieder neu bewertet werden. Die Ergebnisse beantworten folgende Fragen:

- Welche Gefährdungen müssen in die Spezifikation mit aufgenommen werden?
- Wie muss der interne Prüfplan aufgestellt werden, um bereits bekannte Gefährdungen effektiv zu überwachen?
- Wie kann der Prüfplan auf Basis aktueller Erkenntnisse optimiert werden?
- Wie können die Anforderungen von IFS, BRC oder ISO 22000 in Bezug auf die Ermittlung der Gefährdungen eingesetzter Rohstoffe erfüllt werden und die Risiken minimiert bzw. beherrscht werden?

5.2 Der Rohstoff-Einkäufer

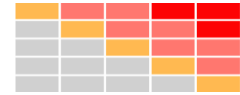
Das Kennen und Beherrschen möglicher Gefährdungen beginnt bereits bei der Auswahl der zu beschaffenden Rohstoffe und der Lieferanten. Wichtig dabei ist die Betrachtung aller vorhandenen Meldungen in SAFEFOOD-ONLINE. Die Datenbank gibt Antworten auf folgende Fragen:

- Welche Gefährdungen gehen von welchen Rohstoffen aus?
- Gibt es Gefährdungen, die auf ein bestimmtes Land hinweisen?
- Welche Vereinbarungen können oder müssen mit Lieferanten getroffen werden?
- Welche besonderen Maßnahmen sind zur Sicherstellung einwandfreier Rohstoffe notwendig?
- Sind den Lieferanten die Gefährdungen bekannt und werden diese beherrscht?

5.3 Der Produkt-Entwickler

Die Risikobetrachtungen helfen dem Produktentwickler bei der Beantwortung folgender Fragen:

- Mit welchen Gefährdungen ist auf Basis der vorliegenden Datenlage zu rechnen?
- Können bzw. sollten bestimmte Rohstoffe von vornherein vermieden werden?
- Haben bestimmte Rohstoffe möglicherweise besondere Risiken, die abgesichert werden müssen?



6 Auswahl und Gruppieren von Artikeln (für HACCP Export, Prüfplan und Food Fraud Analyse)

6.1 Gruppen verwalten

Nach Anklicken von „Prüfplan“, „HACCP Export“ bzw. „Food Fraud“ in der Seitenleiste öffnet sich ein Fenster mit den beiden Optionen „Gruppe verwalten“ und „Freigabe“:

HACCP Export

Bitte wählen Sie aus einer Ihrer gespeicherten Gruppen aus:

Honig

Gruppe verwalten
 Freigabe

Zunächst kann durch Drücken des Buttons „Gruppe verwalten“ eine neue Gruppe angelegt werden. Diese Gruppe kann frei benannt werden (z.B. Honig). Jeder Gruppe können beliebig viele Artikel hinzugefügt werden, die dann später in einer Tabelle exportiert werden können. Jede Gruppe kann durch Hinzufügen von Artikeln erweitert werden (siehe Punkt 6.2 Hinzufügen von Artikeln). Die Gruppen können auch umbenannt oder gelöscht werden. Die angelegten Gruppen bleiben individuell für jeden User gespeichert und können jederzeit wieder neu aufgerufen werden, so dass eine erneute Bewertung zu einem späteren Zeitpunkt erfolgen kann.

Gruppe verwalten
 Freigabe

Neue Gruppe
 Gruppe duplizieren
 Gruppe umbenennen
 Gruppe löschen
 Gruppe in Prüfplan kopieren
 Gruppe in Food Fraud kopieren

6.2 Hinzufügen von Artikeln

Zu einer bestehenden Gruppe können auch Artikel hinzugefügt werden:

Bitte wählen Sie aus einer Ihrer gespeicherten Gruppen aus:

Honig

Gruppe verwalten
 Freigabe

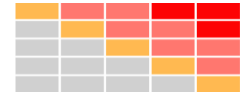
Ausgewählte Artikel für HACCP Export 15
 Artikel hinzufügen

In das Suchfeld ist der Artikel oder ein Teil des Begriffs einzugeben:

Artikel hinzufügen

Honig
 Akazienhonig (bio)
 aphrodisierender Honig
 aphrodisischer Honig
 Bienengift mit Honig und Glucosaminen
 Blütenhonig
 Blütenhonig mit Bienenwaben

Die erzielten Treffer werden durch Anklicken übernommen und können auch wieder abgewählt werden.



6.3 Gruppieren von Artikeln

Aufgrund der hohen Anzahl an Meldungen kann es sinnvoll sein, einzelne Artikel zu einer Gruppe zusammenzufassen. Diese selbst zusammengestellten Gruppen erleichtern die Abfrage, da nicht mehr jeder einzelne Artikel bearbeitet werden muss, sondern nur noch einmal die Gruppe. Dies ist allerdings nur bei ähnlichen oder gleichartigen Artikeln sinnvoll. Im folgenden Beispiel wurden die Artikel Akazienhonig, Blütenhonig mit Bienenwaben, Kastanienhonig, Eukalyptus-Honig, Blütenhonig, Waldhonig, Kräuterrhonig, Honig, Honig (im Glas), Lindenblütenhonig, Honig (bio), Pinienhonig, Rosmarin-Honig, Thymianhonig gruppiert:

Akazienhonig , Blütenhonig mit Bienenwaben , Kastanienhonig , Eukalyptus-Honig , Blütenhonig ,
Waldhonig , Kräuterrhonig , Honig , Honig (im Glas) , Lindenblütenhonig , Honig (bio) , Pinienhonig ,
Rosmarin-Honig , Thymianhonig

Die Gruppierung kann entweder direkt bei der Anlage der Artikel erfolgen durch die Auswahl „als Gruppe“:

Artikel hinzufügen

☐ Als Einzelartikel ☒ Als Gruppe

abbrechen speichern

Die Gruppierung kann auch wieder aufgehoben werden:

Ausgewählte Artikel für HACCP Export 14

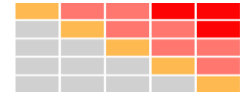
Artikel hinzufügen
Gruppierung aufheben

Akazienhonig , Blütenhonig mit Bienenwaben , Kastanienhonig , Eukalyptus-Honig , Blütenhonig ,
Waldhonig , Kräuterrhonig , Honig , Honig (im Glas) , Lindenblütenhonig , Honig (bio) , Pinienhonig ,
Rosmarin-Honig , Thymianhonig

Als Einzelartikel angelegte Artikel können auch nachträglich gruppiert werden durch Auswahl der entsprechenden Artikel und Anklicken von „Ausgewählte gruppieren“:

<input checked="" type="checkbox"/> Rosmarin-Honig	
<input checked="" type="checkbox"/> Thymianhonig	
<input checked="" type="checkbox"/> Pinienhonig	
<input type="checkbox"/> Kräuterrhonig	
<input checked="" type="checkbox"/> Kastanienhonig	
<input type="checkbox"/> Honig (bio)	

Ausgewählte gruppieren



6.4 Gruppe kopieren (in HACCP Export, Prüfplan oder Food Fraud)

In den Modulen:

- HACCP-Export
- Prüfplan
- Food Fraud

können die Gruppen jeweils in die anderen Module kopiert werden. Dies erspart Mehrarbeit durch wiederholte Eingaben. Der Name der kopierten Gruppe bleibt erhalten. Es wird lediglich das Wort „Copy“ vorangestellt. In dem nachstehenden Beispiel wurde die Gruppe „Honig“ aus dem Modul HACCP Export in das Modul Food Fraud Analyse kopiert:

Food Fraud Analyse

Bitte wählen Sie aus einer Ihrer gespeicherten Gruppen aus:

Honig (copy) ▾

Gruppe verwalten ▾

Freigabe ▾

Ausgewählte Artikel für Food Fraud Export

14

Artikel hinzufügen

☐
Akazienhonig , Blütenhonig mit Bienenwaben , Kastanienhonig , Eukalyptus-Honig , Blütenhonig , Waldhonig , Kräuterrhonig , Honig , Honig (im Glas) , Lindenblütenhonig , Honig (bio) , Pinienhonig , Rosmarin-Honig , Thymianhonig

6.5 Gruppe freigeben (für andere User im gleichen Unternehmen)

Für ein effizientes Arbeiten im Unternehmen können Gruppen anderen Usern im (eigenen) Unternehmen zum Nutzen und Bearbeiten freigegeben werden.

HACCP Export i

Bitte wählen Sie aus einer Ihrer gespeicherten Gruppen aus:

Honig (freigegeben) ▾

Gruppe verwalten ▾

Freigabe ▾

Hier wurde durch einen Klick auf den Button „Gruppe freigeben“ die Gruppe „Honig“ den anderen Usern im eigenen Unternehmen freigegeben. Der User, der die Freigabe erteilt hat, sieht dies durch den Hinweis „freigegeben“, hier „Honig (freigegeben)“. Die Freigabe kann auch wieder aufgehoben werden (Freigabe -> Freigabe aufheben).

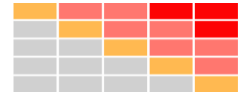
Gruppe verwalten ▾

Freigabe ▾

Gruppe freigeben

Freigabe aufheben

Verlauf



Eine freigegebene Gruppe kann auch archiviert werden (Gruppe archivieren). Falls gewünscht, kann eine archivierte Gruppe auch wieder auf aktiv gesetzt werden, um den Status vor der Freigabe wieder aufzurufen.

Die archivierten Gruppen werden in dem Listenfeld der gespeicherten Gruppen als „Archivierte“ angezeigt:

Archivierte
✓ Weizengluten (freigegeben)

Falls auf Basis einer bestehenden Gruppe, eine neue Gruppe erstellt werden soll, so kann die Ausgangs-Gruppe dupliziert werden (Gruppe verwalten -> Gruppe duplizieren). Die Kopie kann dann geändert und auch umbenannt werden.

Gruppe verwalten ▾ Freigabe ▾

- Neue Gruppe
- Gruppe duplizieren
- Gruppe umbenennen
- Gruppe löschen
- Gruppe archivieren

Gruppe verwalten ▾ Freigabe ▾

- Neue Gruppe
- Gruppe duplizieren
- Gruppe umbenennen
- Gruppe löschen

7 HACCP Export

In dem Modul „HACCP Export“ kann auf Basis aller in der Datenbank vorliegenden Meldungen eine HACCP-Analyse für Lebensmittel, Lebensmittelkontaktmaterialien bzw. Futtermittel erstellt werden. Nach der Auswahl der Gruppe bzw. der Artikel (siehe hierzu auch Punkt 6 Auswahl und Gruppieren von Artikeln) ist festzulegen:

- Ob die Abfrage für Lebensmittel, Lebensmittelkontaktmaterialien oder Futtermittel erfolgen soll
- Ob mit oder ohne Folgemeldungen
- Der Zeitraum (für einen aussagekräftigen Prüfplan sollte der Zeitraum mindestens 5 Jahre umfassen)

Dashboard

Suche

HACCP Export

Auswertung

Prüfplan

Food Fraud Analyse

Beim HACCP Export gibt es zwei Abfrageoptionen:

- Ausgabe „mit allen kombinierten Gefährdungen“ (siehe Punkt 7.1):
Hier werden alle bisher bekannten Gefährdungen summarisch in einer Tabelle ausgegeben.
- Ausgabe „mit einzelnen Gefährdungen“ (siehe Punkt 7.2).
Hier werden alle bekannten Gefährdungen zu jedem ausgewählten Lebensmittel einzeln dargestellt und in einer Tabelle ausgegeben:

Um den HACCP-Excel-Export zu starten, klicken Sie bitte auf einen der folgenden Buttons.

Ausgabemöglichkeit 1

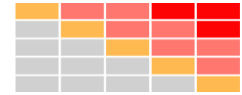
Ausgabe mit allen kombinierten Gefährdungen

Ausgabemöglichkeit 2

Ausgabe mit einzelnen Gefährdungen

Folgende Gefahren einschließen:

- ☒ biologische Gefährdungen
- ☒ chemische Gefährdungen
- ☒ physikalische Gefährdungen
- ☒ allergene Gefährdungen
- ☐ Betrug / Täuschungen
- ☐ Verschiedenes



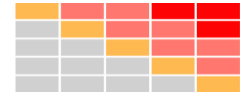
7.1 HACCP Export „Mit allen kombinierten Gefährdungen“

Bei dieser Abfrage werden alle bisher bekannten Gefährdungen **summiert** und dann in einer Tabelle ausgegeben.

In der ersten Spalte des Excel-Exports können die (vom Unternehmen vergebenen) Artikelnummern eingetragen werden, um eine eindeutige Zuordnung im Unternehmen zu ermöglichen. In der zweiten Spalte ist der Artikel genannt, für den die Abfrage erfolgte. In der dritten Spalte sind die bereits bekannten Gefahren mit der Anzahl der Meldungen (Treffer) aufgeführt. Die Aufteilung erfolgt so, dass alle bekannten Gefahren in einem eigenen Feld ausgegeben werden. Dabei können Mehrfachnennungen in dieser Spalte möglich sein, wenn die Gefährdungen in unterschiedlichen Datensätzen als Kombinationen genannt sind. Die Spalte vier zeigt alle Ursprungsländer an, die jeder bekannten Gefahr direkt zugeordnet werden. In der Spalte 5 (RK 1) wird die Risikoklasse für die jeweilige Gefährdung angegeben (Siehe auch Punkt 10 „Suche“: Abfrage nach bekannten Gefährdungen). Weitere Erläuterungen dazu finden sich auch unter Punkt 10.4: „Ergebnis der Suchanfrage (Risikolandschaft)“. In der Spalte 6 (RK 3) wird die Risikoklasse bezogen auf das gesamte Lebensmittel angegeben. Diese weicht in aller Regel von der RK 1 ab. In der letzten Spalte „Maßnahmen zur Beherrschung“ können analog zum HACCP nach Codex Alimentarius die individuellen Maßnahmen zur Beherrschung dieser Gefährdung(en) eingetragen werden.

Nachstehend ein Auszug des HACCP Exports mit allen kombinierten Gefährdungen für die Gruppe Honig. Die Abfrage umfasst den Zeitraum vom 01.01.2004 bis 13.08.2024. Die Risikoklasse E5 für Honig ergibt sich aus der Risikomatrix (siehe dazu: auch Punkt 10.4: „Ergebnis der Suchanfrage (Risikolandschaft)“:

HACCP PLAN für Artikel		Safefood-Online Risiken erkennen und Chancen erhöhen				
Safefood-Online GmbH 13.08.2024						
Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.2004 - 13.08.2024						
Auswahl: Lebensmittel						
Gruppe: Honig						
Die Berechnung erfolgte ohne Folgemeldungen						
Art.Nr	Roh-/Einsatzstoff	Bekannte Gefahren	Ursprungsland	RK1	RK3	Maßnahmen zur Beherrschung
	Gruppe > Akazienhonig, Blütenhonig mit Bienenwaben, Kastanienhonig, Eukalyptus-Honig, Blütenhonig, Waldhonig, Kräutertonig, Honig, Honig (im Glas), Lindenblütenhonig, Honig (bio), Pinienhonig, Rosmarin-Honig, Thymianhonig	Fremdkörper (Glasfragmente) [5]	Belgien [1], Frankreich [3], Deutschland [1]	E2	E5	
		Bacillus cereus [1], Clostridium perfringens [1]	Frankreich [2]	E1		
		Fremdkörper (Metallfragmente) [1]	Vereinigtes Königreich [1]	E1		
		Fremdkörper (Metalldraht) [1]	Türkei [1]	E1		
		Pyrrolizidinalkaloide [1]	Mexiko [1]	E1		
		Paenibacillus spp. [1]	Deutschland [1]	E1		
		Grayanotoxin [1]	Singapur [1]	E1		
		illegale Verbesserung [2], Zusatz nicht zugelassener Chemikalien [2]	Neuseeland [2], Pakistan [2]	D2		
		Zusatz nicht zugelassener Chemikalien [3]	Brasilien [1], Pakistan [2]	D2		
		Oxymatrin [2]	China [2]	D1		
		Matrin [2]	China [2]	D1		
		neuartig: Cannabidiol [1], Tetrahydrocannabinol (THC) [1]	Schweiz [2]	D1		
		Allethrin [1], Permethrin [1]	Kroatien [2]	D1		
		Verdünnung / Streckung [1], Zusatz nicht zugelassener Chemikalien [1]	Pakistan [2]	D1		
		Dokumentation unzureichend [1], nicht für den menschlichen Verzehr geeignet [1]	Madagaskar [2]	D1		
		Antibiotika (Ciprofloxacin) [4], Antibiotika (Sulfadiazin) [4], Antibiotika (Sulfamethoxazol) [4], Antibiotika (Tetracyclin) [4], Antibiotika (Trimethoprim) [4]	China [20]	C3		
		Antibiotika (Sulfathiazol) [17]	Rumänien [2], Bulgarien [2], Ukraine [4], Portugal [4], Litauen [2], Ungarn [1], Italien [1], Mexiko [1]	C3		
		Antibiotika (Streptomycin) [16]	Polen [1], Spanien [1], Mexiko [5], Rumänien [3], Vietnam [3], Indien [1], Ägypten [1], Argentinien [1], China [1]	C3		



In diesem Fall ergibt die Abfrage für Honig als Ergebnis „E5“ und damit ein kritisches Risiko, das der Stufe 4 zugeordnet wird. In das Feld „Maßnahmen zur Beherrschung“ können nun individuell die Maßnahmen zu jeder bekannten Gefahr eingetragen werden.

Die angehängte Liste mit den empfohlenen Handlungsanweisungen soll eine Hilfestellung sein, das von Honig ausgehende ermittelte kritische Risiko beherrschbar zu machen:

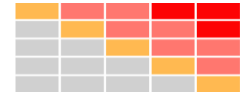
Risikoklasse	Empfohlene Handlungsanweisungen
A1, A2, A3, A4 B1, B2, B3 C1, C2 D1	Stufe 1 Die ermittelten Gefährdungen werden in der Vereinbarung / Spezifikation festgelegt und müssen vom Zulieferanten schriftlich ausgeschlossen werden, so dass die Gefährdungen nicht eintreten.
A5 B4 C3 D2 E1	Stufe 2 Zusätzlich zur Vereinbarung / Spezifikation muss der Zulieferant für die gelieferte Ware ein Analysenzertifikat von einem akkreditierten Prüflaboratorium senden, in dem die Einhaltung der vorgegebenen Vereinbarungen bestätigt bzw. die Gefährdungen ausgeschlossen werden.
B5 C4, C5 D3, D4 E2, E3	Stufe 3 Zusätzlich zu den Angaben in der Stufe 2 muss der Lieferant bestätigen, dass dieser Rohstoff / dieses Produkt nicht aus dem betreffenden Herstellerland stammt.
D5 E4, E5	Stufe 4 Zusätzlich zu den Stufen 2 und 3 werden nach Anlieferung der Roh-/Einsatzstoffe Proben entnommen, und diese im Bezug auf die festgelegte Gefährdung(en) in einem akkreditierten Labor analysiert. Die Freigabe des Roh-/Einsatzstoffes erfolgt erst nach Vorliegen der Analyseergebnisse als Positivfreigabe. Die betreffenden Lieferanten werden innerhalb eines vorgegebenen Zeitplans auditiert (z.B. Lieferantenaudit).

Die Maßnahmen für die Gefahr „Antibiotika: Streptomycin“ könnten wie folgt aussehen:

- Die Spezifikation enthält einen Hinweis zum Grenzwert von Streptomycin
- Der Lieferant muss für die gelieferte Ware ein Analysenzertifikat von einem akkreditierten Laboratorium übermitteln, aus dem ersichtlich ist, dass der Grenzwert für die betreffende Lieferung eingehalten wird.
- Der Lieferant sollte die Länder angeben, aus dem der Artikel stammt. Der Bericht weist auch die Länder aus, bei denen es in der Vergangenheit Meldungen zu Streptomycin gab.
- Nach Anlieferung der Ware wird eine repräsentative Probe aus der Gesamtcharge entnommen, um die Probe in einem akkreditierten Labor analysieren zu lassen. Es erfolgt immer nur eine Freigabe, wenn die ermittelten Werte zu Streptomycin unterhalb des Grenzwertes liegen. Dabei sollte immer eine aktive Freigabe erfolgen, d.h. der Rohstoff bleibt so lange für die Weiterverwendung gesperrt, bis das Ergebnis der Untersuchung vorliegt. Im Rahmen des Lieferantenmanagements sollte ein Lieferantenaudit eingeplant werden, das in regelmäßigen Abständen wiederholt wird.

Hintergrundinformation zu Streptomycin in Honig

Das Antibiotikum Streptomycin wird heute insbesondere zur Bekämpfung von Feuerbrand eingesetzt, verursacht durch Bakterien (*Erwinia amylovora*) auf Kernobstbäumen. Streptomycin wirkt vor allem gut gegen Blüteninfektionen, welche verhindert werden müssen, um den Feuerbrand eindämmen zu können. Streptomycin hat offensichtlich den höchsten Wirkungsgrad aller zurzeit bewilligten Bekämpfungsmittel gegen Feuerbrand. Der Haupteintrag von Streptomycin erfolgt durch die Bienendirekttreffer. Im Honig ist Streptomycin aber nahezu unbegrenzt stabil. Die Anwendung von Streptomycin erfolgt unter strengen Auflagen. Der Einsatz ist nur begrenzt während der Blütezeit und ausschließlich im Obsterwerbsanbau und in Vermehrungsbeständen von Kernobst erlaubt. Der Einsatz muss dokumentiert werden. Der Grenzwert für Streptomycin liegt bei 10 µg/kg. In Deutschland gab es besonders in 2008 viele Grenzwertüberschreitungen, vor allem in Baden-Württemberg. Bei mehr als 50% aller untersuchten Proben wurden Werte deutlich über dem Grenzwert ermittelt. Der höchste Wert wurde mit 114 µg/kg analysiert, d.h. um das 14-fache erhöht. Aber auch vom Ausland (vor allem Mexiko, Rumänien und Argentinien) gibt es viele Grenzwertüberschreitungen, die besonders beobachtet werden müssen. Mehrere Tonnen Honig und daraus hergestellte Lebensmittel mussten vernichtet werden.



Tipp: Es wird empfohlen alle Gefährdungen über die Abfragefunktion genau zu analysieren, so dass nach dem HACCP Export diese richtig bewertet werden können.

7.2 Beispiel HACCP Export „Mit einzelnen Gefährdungen“

Mit der Abfrage „Mit einzelnen Gefährdungen“ im Modul „HACCP Export“ ist es möglich, auf Basis aller in der Datenbank vorliegenden Meldungen einen HACCP Export zu erstellen. Bei der Abfrage werden alle bisher bekannten Gefährdungen **vereinzelt** und später in einer Tabelle ausgegeben (siehe dazu das Beispiel für Honig). Aktuell gibt es in der Datenbank sechs Gefahrenkategorien:

Ausgabemöglichkeit 2

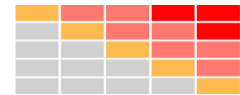
Ausgabe mit einzelnen Gefährdungen

Folgende Gefahren einschließen:

- ☒ biologische Gefährdungen
- ☒ chemische Gefährdungen
- ☒ physikalische Gefährdungen
- ☒ allergene Gefährdungen
- ☐ Betrug / Täuschungen
- ☐ Verschiedenes

Die unter „Ausgabemöglichkeit 2“ aufgeführten Gefahrenkategorien sind in weitere Untergruppen gegliedert:

allergene Gefährdungen	Allergene
Betrug / Täuschungen	Bestrahlung
	Betrug
	GMO
	Kennzeichnung
	neuartige Lebensmittel
	Zusammensetzung
	Zusatzstoffe, Farben und Aromen
biologische Gefährdungen	Insekten / Parasiten
	nicht pathogene Keime
	pathogene Keime
	BSE/ TSE
chemische Gefährdungen	Antibiotika / Arzneimittel / Hormone
	Biokontamination
	Biotoxine
	chemische Kontamination
	Migration
	Mykotoxine
	Pestizide
	Radioaktivität
	Schwermetalle
physikalische Gefährdungen	Fremdkörper

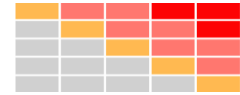


Verschiedenes	Sensorik
	Sonstiges
	ungenügende Kontrolle
	Verpackung

Die Positionen 5 (Betrug/ Täuschungen) und 6 (Verschiedenes) können durch das Setzen eines Häkchens ebenfalls in die Auswertung einbezogen werden.

In der ersten Spalte des Exports können die eigenen (vom Unternehmen vergebenen) Artikelnummern eingetragen werden, um eine eindeutige Zuordnung im Unternehmen zu ermöglichen. In der zweiten Spalte ist der Artikel, für den die Abfrage erfolgte, genannt. In der dritten Spalte sind die bereits bekannten Gefahren mit der Anzahl der Meldungen (Treffer) aufgeführt. Die Aufteilung erfolgt so, dass alle bekannten Gefahren in einem eigenen Feld ausgegeben werden. Dabei können Mehrfachnennungen in dieser Spalte möglich sein, wenn diese Gefährdungen in unterschiedlichen Datensätzen als Kombinationen genannt sind. Die Spalte vier zeigt alle Ursprungsländer an, die jeder bekannten Gefahr direkt zugeordnet werden. In der Spalte 5 (RK 1) wird die Risikoklasse für die jeweilige Gefährdung angegeben (siehe auch Punkt 10 „Suche“: Abfrage nach bekannten Gefährdungen). Weitere Erläuterungen dazu finden sich unter Punkt 10.4: „Ergebnis der Suchanfrage (Risikolandschaft)“. Bei der Option „Ausgabe mit einzelnen Gefährdungen“ erscheint mit RK2 (Spalte 6) eine weitere Risikoklasse. RK 2 ermittelt die Risikoklasse für die Gruppe der jeweiligen Gefahrenkategorie. In der Spalte 7 (RK 3) wird wieder die Risikoklasse bezogen auf das gesamte Lebensmittel angegeben. Diese weicht in aller Regel von der RK 1 ab. In der letzten Spalte „Maßnahmen zur Beherrschung“ können analog zum HACCP nach Codex Alimentarius die individuellen Maßnahmen zur Beherrschung dieser Gefährdung(en) eingetragen werden.

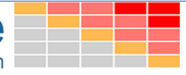
Für den Fall, dass keine Gefährdung vorliegt, wird dies in der Analyse mit angegeben. Diese Auswertungen zeigen schlüssig, dass alle potenziellen Gefährdungen mitbetrachtet wurden. Siehe hierzu die HACCP Abfrage mit einzelnen Gefährdungen für die Gruppe Honig:



HACCP PLAN

für Artikel

SafeFood-Online GmbH 13.08.2024

SafeFood-Online
 Risiken erkennen und Chancen erhöhen


Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.2004 - 13.08.2024

Auswahl: Lebensmittel

Gruppe: Honig

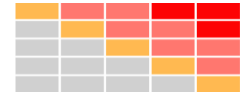
Die Berechnung erfolgte ohne Folgemeldungen

Art.Nr	Roh-/Einsatzstoff	Bekannte Gefahren	Ursprungsland	RK1	RK2	RK3	Maßnahmen zur Beherrschung
	Gruppe > Akazienhonig, Blütenhonig mit Bienenwaben, Kastanienhonig, Eukalyptus-Honig, Blütenhonig, Waldhonig, Kräuterrhonig, Honig, Honig (im Glas), Lindenblütenhonig, Honig (bio), Pinienhonig, Rosmarin-Honig, Thymianhonig	biologische Gefährdungen			E2	E5	
		Insekten / Parasiten					
		Insektenbefall (tote Insekten) [1]	Ukraine [1]	B1			
		Insektenbefall [1]	Mexiko [1]	B1			
		nicht pathogene Keime					
		keine bekannt					
		pathogene Keime					
		Bacillus cereus [1]	Frankreich [1]	E1			
		Clostridium perfringens [1]	Frankreich [1]	E1			
		Paenibacillus spp. [1]	Deutschland [1]	E1			
		BSE / TSE					
		keine bekannt					
		chemische Gefährdungen					
		Biokontamination					
		Tetrahydrocannabinol (THC) [1]	Schweiz [1]	D1			
		Biotoxine					
		Grayanotoxin [1]	Singapur [1]	E1			
		Pyrrolizidinalkaloide [1]	Mexiko [1]	E1			
		chemische Kontamination					
		Furazolidon (AOZ) [7]	Spanien [1], Argentinien [3], Türkei [1], Vietnam [1], Ukraine [1]	C2			
		Furaltadon (AMOZ) [2]	Italien [1], Argentinien [1]	C1			
		1,4-Dichlorbenzol [7]	Griechenland [3], Neuseeland [4]	C2			
		Nitrofurazon (SEM) [11]	Indien [2], Argentinien [1], Ungarn [3], China [1], Neuseeland [2], Vereinigtes Königreich [1], Ukraine [1]	C3			
		Hydroxymethylfurfural (HMF) [4]	Ungarn [1], Portugal [1], Ukraine [1], Slowakei [1]	C2			
		Isoglucose [1]	Indien [1]	C1			
		Schwermetalle					
		keine bekannt					
		Antibiotika / Arzneimittel / Hormone					
		Antibiotika (Ciprofloxacin) [8]	Tschechien [1], China [7]	C2			

Am Ende der Ausgabeliste listet eine Microsoft Excel-Tabelle in einer vierstufigen Empfehlungsliste mögliche Handlungsanweisungen für das Unternehmen für das/ die ausgewählte(n) Artikel auf:

Risikoklasse	Empfohlene Handlungsanweisungen
A1, A2, A3, A4 B1, B2, B3 C1, C2 D1	Stufe 1 Die ermittelten Gefährdungen werden in der Vereinbarung / Spezifikation festgelegt und müssen vom Zulieferanten schriftlich ausgeschlossen werden, so dass die Gefährdungen nicht eintreten.
A5 B4 C3 D2 E1	Stufe 2 Zusätzlich zur Vereinbarung / Spezifikation muss der Zulieferant für die gelieferte Ware ein Analysenzertifikat von einem akkreditierten Prüflaboratorium senden, in dem die Einhaltung der vorgegebenen Vereinbarungen bestätigt bzw. die Gefährdungen ausgeschlossen werden.
B5 C4, C5 D3, D4 E2, E3	Stufe 3 Zusätzlich zu den Angaben in der Stufe 2 muss der Lieferant bestätigen, dass dieser Rohstoff / dieses Produkt nicht aus dem betreffenden Herstellerland stammt.
D5 E4, E5	Stufe 4 Zusätzlich zu den Stufen 2 und 3 werden nach Anlieferung der Roh-/Einsatzstoffes Proben entnommen, und diese im Bezug auf die festgelegte Gefährdung(en) in einem akkreditierten Labor analysiert. Die Freigabe des Roh-/Einsatzstoffes erfolgt erst nach Vorliegen der Analysenergebnisse als Positivfreigabe. Die betreffenden Lieferanten werden innerhalb eines vorgegebenen Zeitplans auditiert (z.B. Lieferantenaudit).

Alle HACCP-Exporte können auch als Datei archiviert werden.



Tipp: Es wird empfohlen alle Gefährdungen über die Abfragefunktion genau zu analysieren, so dass nach dem HACCP Export diese richtig bewertet werden können.

Bei der Ausgabeoption „mit einzelnen Gefahrenkategorien“ ist es möglich nur „Betrug/ Täuschungen“ auszuwählen. Diese Abfrage sollte allerdings nicht für die Food Fraud Analyse eingesetzt werden, da in diesem Fall die Fragen des Food Fraud Analyse-Moduls unberücksichtigt bleiben. Daher wird empfohlen für das Thema Food Fraud immer das Food Fraud Analyse-Modul (siehe hierzu Punkt 9 „Food Fraud“) zu verwenden:

Ausgabemöglichkeit 2

Ausgabe mit einzelnen Gefährdungen

Folgende Gefahren einschließen:

- ☐ biologische Gefährdungen
- ☐ chemische Gefährdungen
- ☐ physikalische Gefährdungen
- ☐ allergene Gefährdungen
- ☒ **Betrug / Täuschungen**
- ☐ Verschiedenes

8 Prüfplan

Mit dem Modul „Prüfplan“ ist es möglich, auf Basis aller in der Datenbank vorliegenden Meldungen, einen individuellen Prüfplan für z.B. Rohstoffe zu erstellen. Bei der Abfrage werden alle bisher bekannten Gefährdungen summiert und in einer Tabelle ausgegeben. Dieses Modul ist eine wertvolle Unterstützung bei der Erstellung bzw. Optimierung unternehmensspezifischer Prüfpläne.

[Dashboard](#)

[Suche](#)

[HACCP Export](#)

[Auswertung](#)

[Prüfplan](#)

Wie bei den Modulen HACCP Export und Food Fraud sind zunächst die Artikel für den Prüfplan auszuwählen. Die Auswahl von Artikeln ist unter Punkt 6 „Auswahl und Gruppieren von Artikeln für HACCP Export, Prüfplan und Food Fraud“ beschrieben.

8.1 Beispiel für einen Prüfplan

Nach der Auswahl der Gruppe bzw. der Artikel ist festzulegen:

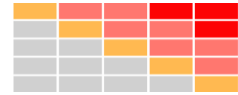
- ob die Abfrage für Lebensmittel, Lebensmittelkontaktmaterialien oder Futtermittel erfolgen soll
- ob mit oder ohne Folgemeldungen
- der Zeitraum (für einen aussagekräftigen Prüfplan sollte der Zeitraum mindestens 5 Jahre umfassen)

Danach kann der Export gestartet werden:

Um den Prüfplan-Export zu starten, klicken Sie bitte auf den folgenden Button.

Export starten

Die Datenausgabe erfolgt als Microsoft Excel-Datei (siehe Beispiel auf der nächsten Seite). Die Gefährdungen werden so dargestellt, dass nach einer Berechnung mit einem hinterlegten Algorithmus ein vierstufiges Model vorgeschlagen wird. Die Bewertung kann sich täglich ändern, wenn neue Daten zu den abgefragten Artikeln hinzugefügt werden.

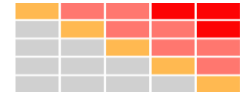


Die Auswertung macht Vorschläge zur Probenahme und Prüfung. Diese sollte erfolgen bei:

- (1) jeder Lieferung (entspricht der **Einstufung „kritische Risiken“**)
- (2) jeder zweiten Lieferung (entspricht der **Einstufung „nicht vertretbare Risiken“**)
- (3) zweimal pro Jahr (entspricht der **Einstufung „bedingt vertretbare Risiken“**)
- (4) einmal pro Jahr erfolgen. (entspricht der **Einstufung „vertretbare Risiken“**)

PRÜFPLAN				
für Artikel				
Safefood-Online GmbH 14.08.2024				
Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.2004 - 14.08.2024				
Auswahl: Lebensmittel, Lebensmittelkontaktmaterialien, Futtermittel				
Gruppe: Haselnüsse				
Die Berechnung erfolgte ohne Folgemeldungen				
Gruppe > Haselnuss-Flocken, Haselnüsse (gemahlen), Haselnusspaste, Haselnüsse, Haselnüsse (gemahlen) (bio), Haselnüsse (bio)	Probenahme und Prüfung			
	jede Lieferung	jede zweite Lieferung	zweimal pro Jahr	einmal pro Jahr
Allergene				
Nussprotein (Cashewnuss)			E1	
Nussprotein (Erdnuss)			E1	
Nussprotein (Mandeln)			E1	
Senf				B1
Betrug				
Analysenbericht (fehlt)				B2
Analysenbericht (unzulässig)				B1
Betrug: Nussprotein (Cashewnuss)			E1	
Betrug: Nussprotein (Erdnuss)		E2		
Betrug: Nussprotein (Mandeln)			E1	
Gesundheitszertifikat (fehlt)				B2
Gesundheitszertifikat (gefälscht)				B1
Gesundheitszertifikat (unzureichend)				B3
Produkt-/ Markenfälschung				B1
gemeinsames Dokument für die Einfuhr - GDE (betrügerisch)				B1
illegaler Import				B1
chemische Kontamination				
Mineralöl aromatische Kohlenwasserstoffe (MOAH) und Mineralöl gesättigte Kohlenwasserstoffe (MOSH)				C1
Fremdkörper				
Fremdkörper (Glasfragmente)			E1	
Fremdkörper (Holzpartikel)			E1	
Fremdkörper (Metallfragmente)			E1	
Fremdkörper (Steine)			E1	
Maus			E1	
Insekten / Parasiten				
Insektenbefall				B2
Insektenbefall (Larven)				B2
Insektenbefall (Plodia interpunctella)				B1
Insektenbefall (Tribolium confusum)				B1
Insektenbefall (tote Insekten)				B1
Kennzeichnung				
Identifikationscode (fehlt)				A1
Kennzeichnung (fehlerhaft)				A2
Kennzeichnung (unzureichend)				A1
Mykotoxine				
Aflatoxine				D5

Die Ergebnisse werden dabei so gruppiert, dass diese den jeweiligen Gefahrenkategorien zugeordnet werden. Die Auflistung zeigt außerdem sehr deutlich, welche bekannten Gefährdungen bisher aufgetreten sind. Es handelt sich bei der Darstellung der Ergebnisse lediglich um einen Vorschlag für die Prüfplanung und können jederzeit um Daten aus dem eigenen Unternehmen ergänzt werden.



9 Food Fraud (ein wesentliches Lebensmittelsicherheitsrisiko)

Unter Food Fraud versteht man das vorsätzliche Inverkehrbringen von verfälschten Lebensmitteln mit dem Ziel, durch Verbrauchertäuschung einen wirtschaftlichen Vorteil zu erzielen. Sie werden auch häufig als „Economically motivated adulteration“ (EMA) bezeichnet. Im erweiterten Sinne kann auch der Betrug mit Lebensmittelkontaktmaterialien darunter verstanden werden.

Es gibt aktuell keine gesetzliche Definition für Food Fraud. Der GFSI (Global Food Safety Initiative) Standard beschreibt Food Fraud als:

„a collective term encompassing the deliberate and intentional substitution, addition, tampering or misrepresentation of food, food ingredients or food packaging, labelling, product information or false or misleading statements made about a product for economic gain that could impact consumer health.“

Die FDA (U. S. Food Drug Administration) beschreibt EMA als:

„fraudulent, intentional substitution or addition of a substance in a product for the purpose of increasing the apparent value of the product or reducing the cost of its production, i.e., for economic gain“.

Food Fraud stellt daher ein wesentliches Lebensmittelsicherheitsrisiko dar, das kontrolliert bzw. minimiert oder ausgeschlossen werden muss.

9.1 Auszüge und Forderungen aus GSFI-Regelwerken:

Forderungen der GFSI (Global Food Safety Initiative):

Hier müssen Aspekte berücksichtigt werden, die über die traditionelle Betrachtung der Herstellung sicherer Lebensmittel hinausgehen. In dem Leitfaden „[Tackling Food Fraud Through Food Safety Management Systems](#)“ hat die GFSI die Anforderungen zu Food Fraud veröffentlicht.

Die GFSI empfiehlt zwei wesentliche Schritte:

(1) Schwachstellenanalyse

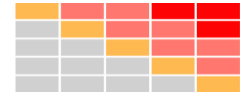
Der Standard fordert, dass die Organisation über eine dokumentierte Schwachstellenbewertung für Lebensmittelbetrug verfügt, um potenzielle Verwundbarkeiten zu identifizieren und Maßnahmen zur Bekämpfung der Anfälligkeit in Bezug auf Food Fraud Vorrang einzuleiten.

(2) Food Fraud Minimierungsplan (Kontrollplan):

Der Standard verlangt, dass die Organisation über einen dokumentierten Plan verfügt, der die Kontrollmaßnahmen festlegt, die die Organisation implementiert hat, um die Risiken für die öffentliche Gesundheit aufgrund der identifizierten Schwachstellen im Bereich des Lebensmittelbetrugs zu minimieren.

Dieser Food Fraud Minimierungsplan muss vom Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem der Organisation unterstützt werden.

Fragen, die sich daraus ableiten:



- Wie anfällig ist die Produktion des Lebensmittels für potentielle betrügerische Maßnahmen? Verlangt wird eine Durchführung eines Assessments zur Risikobetrachtung.
- Welche Kontrollmaßnahmen müssen implementiert werden, um dieses Risiko zu minimieren?

Forderungen aus IFS Food, Version 8

Punkt 4.4.2 (Einkauf):

Die zugekauften Waren sind auf Grundlage der Risiken und des Lieferantenstatus hinsichtlich Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität und -authentizität zu bewerten. Die Ergebnisse bilden die Grundlage für die Test- und Überwachungspläne.

Punkt 4.4.4 (Einkauf):

Wird ein Teil der Produktionsprozesse und/oder des Primärverpackungsvorganges und/oder der Etikettierung ausgelagert, ist dies im Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagementsystem zu dokumentieren. Diese Prozesse werden kontrolliert, um sicherzustellen, dass Lebensmittelsicherheit, Produktqualität, -legalität und -authentizität nicht beeinträchtigt werden. Die Kontrolle dieser ausgelagerten Prozesse ist festgelegt und dokumentiert. Falls erforderlich, ist der Nachweis zu erbringen, dass der Kunde informiert worden ist und einem solchen ausgelagerten Prozess zugestimmt hat.

Punkt 4.4.6 (Einkauf):

Lieferanten, die ausgelagerte Prozesse durchführen, sind zugelassen durch:

- eine Zertifizierung nach IFS Food oder einem anderen GFSI anerkannten Zertifizierungsstandard
oder
- ein dokumentiertes Lieferantenaudit, durchgeführt von einer erfahrenen und kompetenten Person, welches mindestens Anforderungen an Lebensmittelsicherheit, Produktqualität und -legalität sowie -authentizität berücksichtigt.

Punkt 4.4.7 (Einkauf):

Die Bewertungen von Einkauf und Lieferanten sind mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei signifikanten Änderungen zu überprüfen. Die Ergebnisse dieser Überprüfung sowie daraus resultierende Maßnahmen sind dokumentiert.

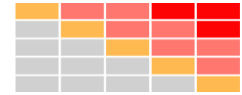
Das sind schon sehr konkrete Anforderungen. Fragen, die sich direkt daraus ableiten:

- Gibt es einen Prüfplan und wie wird dieser aktualisiert?
- Wie werden Authentizitätskriterien berücksichtigt?

Punkt 5.6.1 (Produkttests und Umgebungsmonitoring):

Test- und Überwachungspläne für interne und externe Analysen sind dokumentiert und umgesetzt und sind risikobasiert, um sicherzustellen, dass Produktsicherheit, -qualität, -legalität, -authentizität und spezifische Kundenanforderungen erfüllt werden. Die Pläne beinhalten mindestens Folgendes:

- Rohwaren
- Zwischenprodukte (wenn anwendbar)
- Endprodukte
- Verpackungsmaterialien
- Kontaktflächen von Verarbeitungsausrüstungen/-anlagen



- *Relevante Parameter für das Umgebungsmonitoring.
Die Prüfergebnisse werden aufgezeichnet.*

Punkt 5.6.8 (Produkttests und Umgebungsmonitoring):

Der Test- und Überwachungsplan wird regelmäßig kontrolliert und auf Grundlage der Ergebnisse, Gesetzesänderungen oder Gegebenheiten, die sich negativ auf die Produktsicherheit, -qualität, -legalität und -authentizität auswirken können, aktualisiert.

Das Kriterium 5.6.8 Produkttests und Umgebungsmonitoring kann dann in Zusatzfragen und Querverweisen wie folgt konkretisiert werden:

Wenn ein Alarmsystem darüber informiert, dass eine Rohware aus einem bestimmten Land regelmäßig Gehalte einer gefährlichen Substanz aufweist und wenn das Unternehmen diese Rohware kauft, muss das Unternehmen die Häufigkeit der Analysen dieser Rohware erhöhen um die Überwachung zu verbessern. Wenn die Analysen allerdings immer gute Ergebnisse liefern und wenn das Rohmaterial als eines mit niedrigem Risiko bekannt ist, kann das Unternehmen entscheiden die Analysenhäufigkeit zu vermindern.

Punkt 4.20.1 Lebensmittelbetrug (Food Fraud)

Die Zuständigkeiten für die Verwundbarkeitsanalyse (Vulnerability Assessment) und den Plan zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug ist festgelegt. Die verantwortliche(n) Person(en) verfügt / verfügen über entsprechende spezifische Kenntnisse.

Punkt 4.20.2 Lebensmittelbetrug (Food Fraud)

Eine Verwundbarkeitsanalyse für Lebensmittelbetrug, einschließlich Bewertungskriterien, ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechtzuerhalten. Die Verwundbarkeitsanalyse umfasst alle Rohwaren, Zutaten, Verpackungsmaterialien und ausgelagerten Prozesse, um die Risiken von betrügerischen Aktivitäten in Bezug auf Austausch, Falschetikettierung, Verfälschung oder Imitation zu ermitteln.

Punkt 4.20.3 Lebensmittelbetrug (Food Fraud)

Ein Plan zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug mit Bezug auf die Verwundbarkeitsanalyse ist dokumentiert, umgesetzt und aufrechterhalten und beinhaltet die Test- und Überwachungsmethoden.

Punkt 4.20.4 Lebensmittelbetrug (Food Fraud)

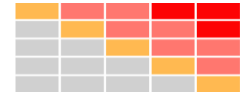
Die Verwundbarkeitsanalyse für Lebensmittelbetrug wird mindestens einmal innerhalb eines 12-monatigen Zeitraums oder bei wesentlichen Änderungen überprüft. Falls notwendig, wird der Plan zur Bekämpfung von Lebensmittelbetrug angepasst.

Forderungen aus BRC Food, Version 9

Bestimmung 5.4 Produktauthentizität, Produktaussagen und Produktkette

Es müssen Systeme vorhanden sein, um das Risiko des Kaufs von gefälschten oder verfälschten Rohmaterialien für Lebensmittel zu minimieren und zu gewährleisten, dass alle Produktbeschreibungen und -aussagen legal, zutreffend und verifiziert sind.

Bestimmung 5.4.1



Mitarbeiter die allein oder im Team mit Schwachstellenbewertungen befasst sind, müssen die potenziellen Betrugskriterien kennen. Dies umfasst die Kenntnis der Rohmaterialien am Standort und der Grundsätze der Schwachstellenbewertung.

Bestimmung 5.4.2

Das Unternehmen muss über Verfahren verfügen, um auf Informationen über historische und sich entwickelnde Bedrohungen der Lieferketten zuzugreifen, die möglicherweise ein Risiko der Verfälschung oder des Ersatzes von Rohmaterialien (wie etwa gefälschte Rohmaterialien) darstellen. Solche Informationen können aus folgenden Quellen stammen:

- Handelsverbände
- staatliche Quellen
- Forschungscenter oder Berater
- im Rahmen von Bestimmung 1.1.8 abgeschlossene Aktivitäten.

Bestimmung 5.4.3

Es muss eine dokumentierte Schwachstellenbewertung aller Lebensmittelrohmaterialien oder Rohmaterialgruppen durchgeführt werden, um das potenzielle Risiko der Verfälschung oder des Austauschs zu bewerten. Dies muss Folgendes berücksichtigen:

- historische Nachweise für Austausch oder Verfälschung
- wirtschaftliche Faktoren, die Verfälschung oder Austausch möglicherweise attraktiver machen
- Einfachheit des Zugangs zu den Rohmaterialien in der Lieferkette
- Aufwand für Routinetests, um Verfälschungen zu identifizieren
- die Eigenschaften des Rohmaterials.

Dieser Plan muss regelmäßig überprüft werden, um die sich ändernden wirtschaftlichen Umstände und Marktinformationen widerspiegeln, die möglicherweise Einfluss auf potenzielle Risiken haben. Er muss jährlich überprüft werden, und immer wenn:

- es eine Änderung der Rohmaterialien oder des Zulieferers von Rohmaterialien gibt
- ein neues Risiko auftritt (z.B. bekannte Verfälschungen eines Bestandteils oder neue wissenschaftliche/fachliche Erkenntnisse im Zusammenhang mit der Authentizität von Produkten oder Rohstoffen am Standort, z.B. Informationen, die im Rahmen von Bestimmung 1.1.8 erfasst wurden)
- es einen bedeutenden Produktsicherheitsvorfall gibt (z.B. einen Produktrückruf), bei dem die Authentizität der Produkte oder Rohstoffe am Standort in Frage gestellt wird.

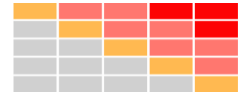
Bestimmung 5.4.4

Wird festgestellt, dass bei bestimmten Rohmaterialien ein besonderes Risiko der Verfälschung oder des Austausches besteht, muss der Schwachstellenbewertungsplan geeignete Sicherungs- bzw. Prüfverfahren umfassen, um die festgestellten Risiken zu mindern.

Bestimmung 5.4.5

Wo fertige Packungen besonders gekennzeichnet sind oder Behauptungen aufgestellt werden, die vom Status eines Rohmaterials abhängen, muss der Status von jeder Charge des Rohmaterials verifiziert werden. Diese Behauptungen umfassen:

- spezifische Herkunft oder Ursprung
- Aussagen über Sorte/Art
- gesicherter Status (z.B. Global G.A.P.)
- Status genetisch veränderte Organismen (GMO)
- Identitätserhalt



- bestimmte markenrechtlich geschützte Inhaltsstoffe.

Die Einrichtung muss Einkaufsunterlagen, Unterlagen über Rückverfolgbarkeit von Rohmaterialverwendung sowie über die Verpackung von Endprodukten führen, um Auslobungen zu belegen. Der Standort muss dokumentierte Massenbilanztests in einer Häufigkeit durchführen, die den Anforderungen aller Programme gerecht wird, für die er zertifiziert ist; falls keine spezifischen Anforderungen bestehen, muss mindestens alle sechs Monate ein Massenbilanztest durchgeführt werden.

Bestimmung 5.4.6

Wenn Aussagen über die Produktionsmethoden getroffen werden (z.B. aus kontrolliert biologischem Anbau, halal, kosher) muss der Standort den notwendigen Zertifizierungsstatus beibehalten, um diese Aussage machen zu können.

Bestimmung 5.4.7

Wenn ein Produkt so konzipiert ist, dass eine bestimmte Produktaussage zulässt, muss das Unternehmen sicherstellen, dass alle Aussagen begründet sind und die Zusammensetzung und der Produktionsprozess vollständig validiert werden, um die Produktaussage und alle gesetzlichen Anforderungen (im Land des beabsichtigten Verkaufs) in Bezug auf diese Aussage zu erfüllen. Der Prozessfluss (siehe Bestimmung 2.5.1) für die Produktion von Produkten, über die bestimmte Aussagen getroffen werden, muss dokumentiert werden, und potenzielle Kontaminationsbereiche oder Verlust der Identität müssen identifiziert werden.

Geeignete Kontrollen müssen eingesetzt werden, um die Integrität der Produktaussagen sicherzustellen.

Anforderungen aus ISO 22000 und Teil 2: Anforderungen an die zu auditierenden Organisationen

Anmerkung: die Anforderungen wurden aus dem Original-Dokument Guidance Document: Food Fraud Mitigation) ins Deutsche übersetzt, da es keine offizielle deutsche Version gibt).

2.5.4 Minderung von Lebensmittelbetrug (alle Kategorien der Lebensmittelkette)

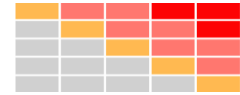
2.5.4.1 Verwundbarkeitsanalyse

Die Organisation soll:

- a) durchführen und dokumentieren der Bewertung der Anfälligkeit für Lebensmittelbetrug auf der Grundlage einer festgelegten Methodik, um potenzielle Schwachstellen zu ermitteln und zu bewerten; und
- b) entwickeln und umsetzen geeigneter Abhilfemaßnahmen für signifikante Schwachstellen. Die Bewertung erstreckt sich auf die Prozesse und Produkte innerhalb des Geltungsbereichs der Organisation.

2.5.4.2 Food Fraud Minimierungsplan (Kontrollplan):

- a) Die Organisation muss über einen dokumentierten Plan zur Eindämmung von Lebensmittelbetrug verfügen, der sich auf die Ergebnisse der Schwachstellenbewertung stützt und in dem die Eindämmungsmaßnahmen und Überprüfungsverfahren festgelegt sind.
- b) Der Plan zur Verminderung von Lebensmittelbetrug wird von den folgenden Stellen der Organisation umgesetzt und wird unterstützt durch das Food Safety Management System (FSMS).



- c) *Der Plan muss den geltenden Rechtsvorschriften entsprechen, die Prozesse und Produkte im Geltungsbereich der Organisation abdecken und auf dem neuesten Stand gehalten werden.*
- d) *Für die Lebensmittelkette der Kategorie FII muss die Organisation zusätzlich zu den oben genannten Punkten sicherstellen, dass ihre Lieferanten über einen Plan zur Minimierung von Lebensmittelbetrug verfügen.*

Fazit:

Es gibt sicherlich viele Möglichkeiten zur Durchführung eines Assessments zur Risikobetrachtung und daraus abgeleitete Kontrollmaßnahmen, die im Betrieb implementiert werden müssen, um dieses Risiko zu minimieren. Genau zu diesem Zweck wurde die Datenbank SAFEFOOD-ONLINE entwickelt. Entweder kann die Analyse innerhalb der HACCP Analyse gemacht werden oder mit dem speziell dafür entwickelten Food Fraud Tool.

Anmerkung:

im Modul „HACCP-Export“ ist es bei der Ausgabeoption 2 (Ausgabe mit einzelnen Gefahrenkategorien - siehe auch 7.2) möglich, nur „Food Fraud“ auszuwählen.

Diese Abfrage sollte allerdings nicht für die Food Fraud Analyse eingesetzt werden, da in diesem Fall die Fragen des Food Fraud Moduls unberücksichtigt bleiben. Daher wird empfohlen für die Food Fraud Analyse immer das Food Fraud Modul zu verwenden.

Bei der Abfrage „Food Fraud“ werden Meldungen folgender Gefahrenkategorien miteinbezogen:

- **Bestrahlung** (illegal bestrahlte Lebensmittel)
- **GMO** (Meldungen zu gentechnisch modifizierten Organismen oder Lebensmitteln)
- **neuartige Lebensmittel**
- **Betrug** (z.B. illegaler Import)
- **Zusatzstoffe, Farben und Aromen** (z.B. illegale Zugabe oder nicht korrekt gekennzeichnete Lebensmittel)
- **Zusammensetzung** (z.B. Zumischungen in die Rezeptur oder direkt zum Lebensmittel)
- **Kennzeichnung** (z.B. fehlerhafte Kennzeichnung oder gefälschte Gesundheitszertifikate)

9.2 Schwachstellenanalyse FOOD FRAUD

Nach der Auswahl der Gruppe bzw. der Artikel (siehe hierzu auch Punkt 6 Auswahl und Gruppieren von Artikeln) ist festzulegen:

- Ob die Abfrage für Lebensmittel, Lebensmittelkontaktmaterialien oder Futtermittel erfolgen soll
- Ob mit oder ohne Folgemeldungen
- Der Zeitraum

Danach kann der Export gestartet werden.

[Dashboard](#)

[Suche](#)

[HACCP Export](#)

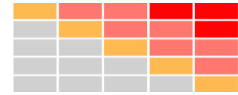
[Auswertung](#)

[Prüfplan](#)

[Food Fraud
Analyse](#)

Um die Food Fraud Analyse zu starten, klicken Sie bitte auf den folgenden Button.

Food Fraud Analyse starten



9.2.1 Schwachstellenanalyse FOOD FRAUD am Beispiel Haselnüsse

9.2.1.1 Fragen zur Auftrittswahrscheinlichkeit am Beispiel Haselnüsse:

Frage A 1/4

Gibt es bekannte Vorfälle zu Lebensmittelbetrugsvorfällen aus der Vergangenheit?
Gibt es aktuell auftauchende Bedenken z.B. aktuelle Meldungen oder Warnungen?

- ☐ kein Vorfall
- ☐ 1 - 3 Vorfälle
- ☐ 4 - 6 Vorfälle
- ☐ 7 - 10 Vorfälle
- ☒ 11 und mehr Vorfälle

Diese Auswertung erfolgt direkt durch Safefood-Online. Keine Änderungen möglich.

Details anzeigen

Frage A 2/4

Wie stark sind die ökonomischen Einflüsse, wie z.B. Preisschwankungen am Markt?
Daten vom Einkauf / Lieferant

- ☐ Es gibt keine Preisschwankungen.
- ☐ Preisschwankungen sind im erwarteten Bereich.
- ☐ Preisschwankungen mehr als 10% - 20% über dem erwarteten Bereich.
- ☐ Preisschwankungen mehr als 20% - 40% über dem erwarteten Bereich.
- ☒ Preisschwankungen mehr als 40% über dem erwarteten Bereich.

Frage A 3/4

Aus welchem Ursprungsland stammt das Rohmaterial? Wie lange dauert es und wie komplex ist die Lieferkette? Sind Manipulationen möglich?

Wählen Sie das Ursprungsland für das Rohmaterial:

x Aserbaidshan
x Georgien
x Italien
x Türkei
x

mehrere Länder können ausgewählt werden, dann wird unter worst case Szenario die schlechteste Bewertung herangezogen

- ☐ keine Risiken
- ☐ vertretbare Risiken
- ☐ bedingt vertretbare Risiken
- ☒ nicht vertretbare Risiken
- ☐ kritische Risiken

Diese Auswertung erfolgt durch Safefood-Online mit dem Corruption Perceptions Index (CPI) und dem Global Competitiveness Index (GCI). Keine Änderungen möglich.

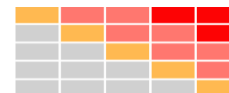
Frage A 4/4

Wie ist der Markt für das Rohmaterial (z.B. Wert von Rohstoff / Größe des Marktes)? Ist der Rohstoff immer verfügbar oder wie ist die Verfügbarkeit außerhalb der Ernte?

Einschätzung von QM / QS und Einkauf

- ☐ Der Markt ist groß und das Produkt immer verfügbar, unabhängig von dem Erntezeitpunkt.
- ☐ Der Markt ist gut überschaubar. Rohstoff ist nicht so wertvoll und es gibt viele Lieferanten.
- ☐ Beschaffung ist ganzjährig möglich. Es gibt selten Engpässe.
- ☐ Rohware wird nur von Händlern gekauft.
- ☒ Der Markt ist klein, häufig intransparent und es gibt nur wenige Lieferanten. Rohstoffe sind sehr teuer.

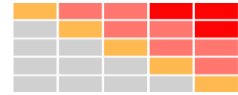
Bei der Frage A 1/4 können Details zu den Gefährdungen eingeblendet werden:



Bekannte Gefahren	Ursprungsland
Betrug	
Produkt-/ Markenfälschung [1]	Italien [1]
Gesundheitszertifikat (unzureichend) [20]	Türkei [18], Aserbaidschan [2]
Gesundheitszertifikat (fehlt) [7]	Türkei [5], Serbien [1], Russland [1]
illegaler Import [1]	Türkei [1]
gemeinsames Dokument für die Einfuhr - GDE (betrügerisch) [2]	Türkei [2]
Analysenbericht (fehlt) [2]	Türkei [2]
Betrug: Nussprotein (Erdnuss) [1]	Georgien [1]
Gesundheitszertifikat (gefälscht) [2]	Türkei [2]
Analysenbericht (unzulässig) [2]	Aserbaidschan [2]
Kennzeichnung	
Kennzeichnung (fehlerhaft) [2]	Italien [1], Türkei [1]
Kennzeichnung (unzureichend) [2]	Türkei [2]
Identifikationscode (fehlt) [1]	Türkei [1]

Hinweis: Bei der Abfrage für „Haselnüsse“ ist mit der höchsten Stufe in Frage A 1/4 bereits auch die höchste Auftretswahrscheinlichkeit (die höchste Risikoeinstufung) erreicht. Die übrigen Fragen zur Auftretswahrscheinlichkeit haben in diesem Fall keinen Einfluss mehr. Diese Ergebnisse werden später in die Risikomatrix übernommen. Wenn als Ergebnis z.B. 4-6 Vorfälle identifiziert wurden, kann durch die folgenden drei Fragen die Auftretswahrscheinlichkeit noch „erhöht“ werden (Risiko nimmt zu).

Für jede Frage muss eine Antwort angeklickt werden, nur dann geht es weiter zur Entdeckungswahrscheinlichkeit.



9.2.1.2 Fragen zur Entdeckungswahrscheinlichkeit am Beispiel Haselnüsse

Frage E 1/4

Wie ist der Transportweg? Wie sind die Rohwaren verpackt?
Gibt es Originalitätsverschlüsse / Siegel / Plomben?

Antwort aus den Wareneingangsprüfungen und Meldungen dazu

- ☒ Originalitätsverschluss ist vorhanden oder nicht erforderlich (z.B. bei ganzen unversehrten Früchten). Es wird grundsätzlich beim Wareneingang auf mögliche Beschädigungen geprüft. Es gibt keine bekannten Beschädigungen.
- ☐ Originalitätsverschluss ist vorhanden oder nicht erforderlich (z.B. bei ganzen unversehrten Früchten). Es wird grundsätzlich beim Wareneingang auf mögliche Beschädigungen geprüft. Es gibt 1 - 2 bekannte Beschädigungen pro Jahr.
- ☐ Originalitätsverschluss ist nicht immer vorhanden aber erforderlich. Es gibt 3 - 10 Vorfälle pro Jahr mit beschädigten Originalitätsverschlüssen, Siegeln oder Plomben.
- ☐ Originalitätsverschluss fehlt immer wieder, obwohl erforderlich (mehr als 10 Vorfälle im Jahr) und ist vorgeschrieben.
- ☐ Kein manipulationssicherer Originalitätsverschluss vorhanden, obwohl erforderlich.

Frage E 2/4

Wie ist die Beschaffenheit des Rohstoffs (unverarbeitet oder verarbeitet, z.B., geschält, geschnitten, zerkleinert, vermahlen, flüssig oder anderweitig weiterverarbeitet) und wie viele Stationen gibt es vom Anbau bzw. der Gewinnung (Erzeuger/ Produzent) bis zur Lieferung der Rohware in unser Unternehmen?

Ist die Supply Chain Kette bekannt? Je näher am Ursprung, desto weniger risikobehaftet.

- ☐ Es gibt keine bekannten Verfälschungen für das Produkt und es kann aus ökonomischer Einschätzung davon ausgegangen werden, dass es wenig sinnvoll ist zu verfälschen.
- ☐ Es gibt keine bekannten Verfälschungen für das Produkt und es kann aus ökonomischer Einschätzung davon ausgegangen werden, dass es wenig sinnvoll ist zu verfälschen.
- ☒ Der Zukauf erfolgt direkt vom Erzeuger oder Händler. Mindestens der Erzeuger oder Händler ist GFSI zertifiziert.
- ☐ Der Zukauf erfolgt direkt vom Erzeuger, der als vertrauenswürdig eingestuft wird (z.B. mehrjährige Zusammenarbeit).
- ☐ Der Produzent ist zwar bekannt, aber er wurde noch nie besucht und es gibt mindestens mehr als zwei Zwischenstufen bis zur Herstellung des Rohstoffs, der beschafft wird.
- ☐ Von der Gewinnung bis zur Herstellung der Rohware, des Produktes ist nicht viel Wissen vorhanden, so dass mögliche Schwachstellen auch nicht erkannt und bewertet werden können.

Da es bekannte Vorfälle gibt, ist diese Auswahl nicht möglich.

Frage E 3/4

Gibt es heute bereits Kontrollmaßnahmen, wie z.B. Lieferantenaudits, in denen Themen wie Verfälschungen, Rückverfolgbarkeit, Massenbilanz und ethische Aspekte auditiert werden?

- ☐ Es gibt eine jährliche risikoorientierte Auditplanung. Während der Audits werden Themen wie Verfälschungen und Betrug (auch das Erkennen von solchen Ereignissen), Rückverfolgbarkeit, Massenbilanz und ethische Aspekte angesprochen, die von den Lieferanten in vollem Umfang erfüllt werden.
- ☒ Es werden risikobasierte Lieferantenaudits durchgeführt. Themen wie Verfälschungen und Betrug (auch das Erkennen von solchen Ereignissen) sowie ethische Aspekte werden (noch) nicht ausreichend thematisiert.
- ☐ Es werden risikobasierte Lieferantenaudits durchgeführt. Themen wie Verfälschungen und Betrug (auch das Erkennen von solchen Ereignissen) sowie ethische Aspekte werden nicht ausreichend thematisiert und nicht in vollem Umfang vom Lieferanten erfüllt.
- ☐ Es gibt Lieferantenaudits, die jedoch nicht systematisch geplant werden, sondern sich eher situativ ergeben.
- ☐ Es gibt keine systematischen, risikobasierten Lieferantenaudits.

Frage E 4/4

Wie einfach können heute die bekannte(n) oder mögliche(n) Verfälschungen bei Routineuntersuchungen festgestellt werden? Gibt es überhaupt Untersuchungen oder Möglichkeiten des Entdeckens? Wie sieht der Prüfplan aus?

Einschätzung von QM / QS

- ☐ Es gibt keine bekannten Verfälschungen.
- ☐ Es gibt keine bekannten Verfälschungen.
- ☒ Es gibt einen Schnelltest / Routineuntersuchung um die mögliche Verfälschung festzustellen. Die Methode ist in unserem Unternehmen oder beim Lieferanten im Einsatz und im Prüfplan mit festgelegtem Intervall hinterlegt.
- ☐ Es gibt Methoden mit Authentizitätsuntersuchungen, die jedoch sehr aufwendig sind und im eigenen Labor nicht durchgeführt werden können.
- ☐ Es gibt einen Prüfplan, der diese Nachweismethode(n) nach einem vorgegebenen Intervall vorschreibt. Mit der Untersuchung auf Authentizität werden auch externe Laboratorien beauftragt.
- ☐ Es gibt zwar Untersuchungsmethoden, um Verfälschungen festzustellen, die jedoch nur in wenigen speziellen Laboratorien durchgeführt werden können. Diese Untersuchungen sind sehr kostspielig und kommen nur dann zum Einsatz, wenn Verfälschungen oder Betrug bekannt sind oder wenn Meldungen dazu vorliegen.

Da es bekannte Vorfälle gibt, ist diese Auswahl nicht möglich.

Auch hier muss jede Frage durch Anklicken beantwortet werden. Anschließend kann der Food Fraud Export als Microsoft Excel-Datei gestartet werden:

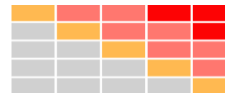
Schwachstellenanalyse FOOD FRAUD

Haselnüsse

Ihre Daten wurden gespeichert und stehen nun zur Auswertung bereit.

[FOOD FRAUD Analyse Excel-Export starten](#)

Seite 28/65

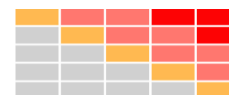


Aus welchem Ursprungsland stammt das Rohmaterial? Wie lange dauert es und wie komplex ist die Lieferkette? Sind Manipulationen möglich?								Wie ist der Markt für das Rohmaterial (z.B. Wert von Rohstoff / Größe des Marktes)? Ist der Rohstoff immer verfügbar oder wie ist die Verfügbarkeit außerhalb der Ernte?				
Ursprungsland (Länder) (Bei der Auswahl von mehreren Ländern, wird das schlechteste Bewertete Land verwendet).	Korruptionsindex (CPI)	Wettbewerbsfähigkeitsindex (GCI)	keine Risiken	vertretbare Risiken	bedingt vertretbare Risiken	nicht vertretbare Risiken	kritische Risiken	Der Markt ist groß und das Produkt immer verfügbar, unabhängig von dem Erntezeitpunkt.	Der Markt ist gut überschaubar. Rohstoff ist nicht so wertvoll und es gibt viele Lieferanten.	Beschaffung ist ganzjährig möglich. Es gibt selten Engpässe.	Rohware wird nur von Händlern gekauft.	Der Markt ist klein, häufig intransparent und es gibt nur wenige Lieferanten. Rohstoffe sind sehr teuer.
Aserbaidschan , Georgien, Italien, Türkei	56	71,5				x						x

Tipp: bei mehreren Ursprungsländern (wie im gewählten Beispiel), ist das Feld in der Tabelle zu klein. In diesem Fall einfach die Zelle bearbeiten: Zellen formatieren->Ausrichtung->Textumbruch. Danach werden alle Einträge (Länder) angezeigt.

Food Fraud Ergebnisse: Fragen zur Entdeckungswahrscheinlichkeit:

Wie ist der Transportweg? Wie sind die Rohwaren verpackt? Gibt es Originalitätsverschlüsse / Siegel / Plomben?					Wie ist die Beschaffenheit des Rohstoffs (unverarbeitet oder verarbeitet, z.B., geschält, geschnitten, zerkleinert, vermahlen, flüssig oder anderweitig weiterverarbeitet) und wie viele Stationen gibt es vom Anbau bzw. der Gewinnung (Erzeuger / Produzent) bis zur Lieferung der Rohware in unser Unternehmen?				
Originalitätsverschluss ist vorhanden oder nicht erforderlich (z.B. bei ganzen unversehrten Früchten). Es wird grundsätzlich beim Wareneingang auf mögliche Beschädigungen geprüft. Es gibt keine bekannten Beschädigungen.	Originalitätsverschluss ist vorhanden oder nicht erforderlich (z.B. bei ganzen unversehrten Früchten). Es wird grundsätzlich beim Wareneingang auf mögliche Beschädigungen geprüft. Es gibt 1 - 2 bekannte Beschädigungen pro Jahr.	Originalitätsverschluss ist nicht immer vorhanden aber erforderlich. Es gibt 3 - 10 Vorfälle pro Jahr mit beschädigten Originalitätsverschlüssen, Siegeln oder Plomben.	Originalitätsverschluss fehlt immer wieder, obwohl erforderlich (mehr als 10 Vorfälle im Jahr) und ist vorgeschrieben.	Kein manipulationssicherer Originalitätsverschluss vorhanden, obwohl erforderlich.	Es gibt keine bekannten Verfälschungen für das Produkt und es kann aus ökonomischer Einschätzung davon ausgegangen werden, dass es wenig sinnvoll ist zu verfälschen.	Der Zukauf erfolgt direkt vom Erzeuger oder Händler. Mindestens der Erzeuger oder Händler ist GFSI zertifiziert.	Der Zukauf erfolgt direkt vom Erzeuger, der als vertrauenswürdig eingestuft wird (z.B. mehrjährige Zusammenarbeit).	Der Produzent ist zwar bekannt, aber er wurde noch nie besucht und es gibt mindestens mehr als zwei Zwischenstufen bis zur Herstellung des Rohstoffs, der beschafft wird.	Von der Gewinnung bis zur Herstellung der Rohware, des Produktes ist nicht viel Wissen vorhanden, so dass mögliche Schwachstellen auch nicht erkannt und bewertet werden können.
x						x			



Entdeckungswahrscheinlichkeit

Feld A: sicher

Feld B: wahrscheinlich

Feld C: ziemlich wahrscheinlich

Feld D: eher selten

Feld E: unwahrscheinlich

Auch bei der Entdeckungswahrscheinlichkeit wird am Ende die höchste Einstufung der vier Fragen in das betreffende Feld (A – E) übernommen).

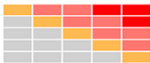
FOOD FRAUD Verwundbarkeitsanalyse

für Artikel

Safefood-Online GmbH 11.09.2024

Safefood-Online

Risiken erkennen und Chancen erhöhen



Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.2004 - 13.08.2024

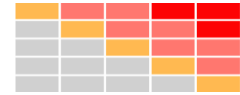
Auswahl: Lebensmittel, Lebensmittelkontaktmaterialien, Futtermittel

Gruppe: Haselnüsse

Die Berechnung erfolgte ohne Folgemeldungen

Auftrittswahrscheinlichkeit	häufig 5		Haselnüsse			
	möglich 4					
	selten 3					
	sehr selten 2					
	unwahrscheinlich 1					
Copyright Dr. Bernhard Müller Safefood-Online GmbH		sicher A	wahrscheinlich B	ziemlich wahrscheinlich C	eher selten D	unwahrscheinlich E
		Entdeckungswahrscheinlichkeit				

Die Regeln zur Einstufung sind unter Punkt 9.3 ausführlich beschrieben.



9.2.1.6 Blatt 3: Minimierungsstrategie

Bei jeder Abfrage ergibt sich eine Liste mit „empfohlenen Handlungsanweisungen“ für die gewählten Artikel bzw. Gruppen, dargestellt in einer Food Fraud – Minimierungsstrategie:

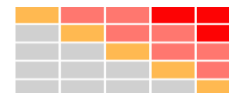
FOOD FRAUD Minimierungsstrategie	
für Artikel	
Safefood-Online GmbH 11.09.2024	
<p>Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.2004 - 13.08.2024</p> <p>Auswahl: Lebensmittel, Lebensmittelkontaktmaterialien, Futtermittel</p> <p>Gruppe: Haselnüsse</p> <p>Die Berechnung erfolgte ohne Folgemeldungen</p>	
Haselnüsse	
Frage	Handlungsanweisungen
Gibt es bekannte Vorfälle zu Lebensmittelbetrugsvorfällen aus der Vergangenheit? Gibt es aktuell auftauchende Bedenken z.B. aktuelle Meldungen oder Warnungen?	Prüfplan überprüfen, so dass die bekannten Verfälschungen / Betrugsfälle im Rahmen der Wareneingangsprüfung möglichst entdeckt werden.
Wie stark sind die ökonomischen Einflüsse, wie z.B. Preisschwankungen am Markt?	Wenn der Preis dauerhaft sehr volatil ist und/ oder die Preise deutlich ansteigen, sollte ein Austausch des Rohstoffes geprüft werden.
Aus welchem Ursprungsland stammt das Rohmaterial? Wie lange dauert es und wie komplex ist die Lieferkette? Sind Manipulationen möglich?	Wählen Sie Ursprungsländer mit hohem CPI und möglichst hohem GCI; sofern machbar, mit keinen oder vertretbaren Risiken. Der Korruptionsindex (CPI) geht von 0 bis 100, wobei 100 die geringste Wahrnehmung von Korruption anzeigt und somit das bestmögliche Ergebnis ist. Der Wachstumswettbewerbsfähigkeitsindex (GCI) ist ein Indikator für die Wettbewerbsfähigkeit eines Landes, wobei 100 die höchste Wachstumswettbewerbsfähigkeit anzeigt.
Wie ist der Markt für das Rohmaterial (z.B. Wert von Rohstoff / Größe des Marktes)? Ist der Rohstoff immer verfügbar oder wie ist die Verfügbarkeit außerhalb der Ernte?	Wenn der Preis sehr volatil ist und/ oder der Markt intransparent ist und mit wenig Wettbewerb abläuft, sollte ein Austausch des Rohstoffes geprüft werden.
Wie ist der Transportweg? Wie sind die Rohwaren verpackt? Gibt es Originalitätsverschlüsse / Siegel / Plomben?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
Wie ist die Beschaffenheit des Rohstoffes (unverarbeitet oder verarbeitet, z.B., geschält, geschnitten, zerkleinert, vermahlen, flüssig oder anderweitig weiterverarbeitet) und wie viele Stationen gibt es vom Anbau bzw. der Gewinnung (Erzeuger/ Produzent) bis zur Lieferung der Rohware in unser Unternehmen?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
Gibt es heute bereits Kontrollmaßnahmen, wie z.B. Lieferantenaudits, in denen Themen wie Verfälschungen, Rückverfolgbarkeit, Massenbilanz und ethische Aspekte auditiert werden?	Erweiterung der Checkliste zur Durchführung von Lieferantenaudits um die Themen: Verfälschungen, Rückverfolgbarkeit, Massenbilanz und ethische Aspekte.
Wie einfach können heute die bekannte(n) oder mögliche(n) Verfälschungen bei Routineuntersuchungen festgestellt werden? Gibt es überhaupt Untersuchungen oder Möglichkeiten des Entdeckens? Wie sieht der Prüfplan aus?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
Eigene Bewertung	

Wichtiger Hinweis: Eigene Bewertung der Handlungsanweisungen

Am Ende der Liste mit den „Handlungsanweisungen“ gibt es die Möglichkeit eine eigene Bewertung mit abzugeben. Diese eigene Bewertung ist sehr wichtig, denn auch das beste Abfragetool ersetzt nicht die eigene Bewertung, die mit gesundem Menschenverstand nochmals überprüft wurde. So ist es z.B. sicherlich nicht erforderlich, dass jedes Gebinde einen Originalitätsverschluss hat, wenn die komplette Ladung eines LKWs angeliefert wird, und der LKW als solcher mit einem Originalitätsverschluss verplombt ist. Oder ein anderes Beispiel: wenn eine Rohware noch im Originalzustand ist wie z.B. ganze Haselnüsse, dann ist die Entdeckungswahrscheinlichkeit, dass eine andere Schalenfrucht, wie z.B. Erdnüsse zugemischt wurde, sicherlich leicht zu entdecken. Ganz anders ist dies bei Haselnussmehl und dem möglichen Beimischen von Erdnussmehl oder anderen Komponenten zu bewerten.

9.2.1.7 Blatt 4: Food Fraud Vorfälle

Auf dem vierten Blatt sind alle bekannten Betrugsfälle für jeden abgefragten Artikel tabellarisch dargestellt.



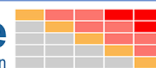
FOOD FRAUD Vorfälle

für Artikel

Safefood-Online GmbH 11.09.2024

Safefood-Online

Risiken erkennen und Chancen erhöhen



Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.2004 - 13.08.2024

Auswahl: Lebensmittel, Lebensmittelkontaktmaterialien, Futtermittel

Gruppe: Haselnüsse

Die Berechnung erfolgte ohne Folgemeldungen

Art.Nr	Roh-/Einsatzstoff	Bekannte Gefahren	Ursprungsland
	Haselnüsse	Betrug / Täuschungen	
		Bestrahlung	
		keine bekannt	
		GMO	
		keine bekannt	
		neuartige Lebensmittel	
		keine bekannt	
		Betrug	
		Produkt-/ Markenfälschung [1]	Italien [1]
		Kennzeichnung (fehlerhaft) [1]	Italien [1]
		Gesundheitszertifikat (unzureichend) [20]	Türkei [18], Aserbaidschan [2]
		illegaler Import [1]	Türkei [1]
		Gesundheitszertifikat (fehlt) [6]	Türkei [4], Serbien [1], Russland [1]
		gemeinsames Dokument für die Einfuhr - GDE (betrügerisch) [2]	Türkei [2]
		Analysenbericht (fehlt) [2]	Türkei [2]
		Betrug: Nussprotein (Erdnuss) [1]	Georgien [1]
		Gesundheitszertifikat (gefälscht) [2]	Türkei [2]
		Analysenbericht (unzulässig) [2]	Aserbaidschan [2]
		Zusatzstoffe, Farben und Aromen	
		keine bekannt	
		Zusammensetzung	
		keine bekannt	
		Kennzeichnung	
		Kennzeichnung (unzureichend) [2]	Türkei [2]
		Kennzeichnung (fehlerhaft) [1]	Türkei [1]
		Identifikationscode (fehlt) [1]	Türkei [1]

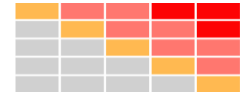
Diese Liste der Food Fraud Vorfälle ist identisch mit der Liste der Details, die bei der Frage A 1/4 angezeigt werden kann.

Unter Punkt 09.3 sind die geltenden Regeln zu den Fragen zur Auftrittswahrscheinlichkeit (Fragen A 1 – A 4) und zur Entdeckungswahrscheinlichkeit (Fragen E 1 – E 4) aufgeführt.

Am Ende jeder Sitzung werden die Daten gespeichert und stehen nun zur Auswertung bereit. Bei der nächsten Analyse können die zuvor ermittelten Ergebnisse jederzeit wieder neu bewertet und damit auch neu berechnet werden. So können sich durchaus neue Empfehlungen und Handlungsanweisungen ergeben. Alle Ergebnisse können auch elektronisch bearbeitet und nach dem Download archiviert werden.

Tipp:

Es wird empfohlen alle Ergebnisse genau zu analysieren, so dass nach dem Food Fraud Export diese richtig bewertet werden können.

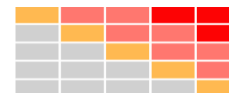


9.3 Regeln zur Einstufung

9.3.1 Regeln zu den Fragen zur Auftrittswahrscheinlichkeit (Fragen A1 – A4)

Frage A 1/4: Gibt es bekannte Vorfälle zu Lebensmittelbetrugsvorfällen aus der Vergangenheit? Gibt es aktuell auftauchende Bedenken z.B. aktuelle Meldungen oder Warnungen?		
1	kein Vorfall (-->Ergebnis direkt aus SAFEFOOD-ONLINE anzeigen)	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
2	1-3 Vorfälle (-->Ergebnis direkt aus SAFEFOOD-ONLINE anzeigen)	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
3	4-6 Vorfälle (-->Ergebnis direkt aus SAFEFOOD-ONLINE anzeigen)	Prüfplan überprüfen, so dass die bekannten Verfälschungen/ Betrugsfälle im Rahmen der Wareneingangsprüfung möglichst entdeckt werden.
4	7-10 Vorfälle (-->Ergebnis direkt aus SAFEFOOD-ONLINE anzeigen)	Prüfplan überprüfen, so dass die bekannten Verfälschungen/ Betrugsfälle im Rahmen der Wareneingangsprüfung möglichst entdeckt werden.
5	11 und mehr Vorfälle (-->Ergebnis direkt aus SAFEFOOD-ONLINE anzeigen)	Prüfplan überprüfen, so dass die bekannten Verfälschungen/ Betrugsfälle im Rahmen der Wareneingangsprüfung möglichst entdeckt werden.

Frage A 2/4: Wie stark sind die ökonomischen Einflüsse, wie z.B. Preisschwankungen am Markt?		
Daten vom Einkauf / Lieferant		
1	Es gibt keine Preisschwankungen.	keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
2	Preisschwankungen sind im erwarteten Bereich.	keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
3	Preisschwankungen mehr als 10% -20% über dem erwarteten Bereich.	Preisentwicklung weiterverfolgen (Volatilität), Prüfplan zur Wareneingangskontrolle überprüfen, ggfls. anpassen.
4	Preisschwankungen mehr als 20%-40% über dem erwarteten Bereich.	Preisentwicklung weiterverfolgen (Volatilität), Prüfplan zur Wareneingangskontrolle überprüfen, ggfls. anpassen. Wenn der Preis sehr volatil ist oder die Preise deutlich ansteigen, sollte ein Austausch des Rohstoffes geprüft werden.
5	Preisschwankungen mehr als 40% über dem erwarteten Bereich.	Wenn der Preis dauerhaft sehr volatil ist und/ oder die Preise deutlich ansteigen, sollte ein Austausch des Rohstoffes geprüft werden.



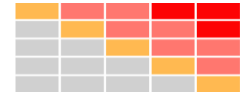
Frage A 3/4:

Aus welchem Ursprungsland stammt das Rohmaterial? Wie lange dauert es und wie komplex ist die Lieferkette? Sind Manipulationen möglich?

Wählen Sie das Ursprungsland für das Rohmaterial

Mehrere Länder können ausgewählt werden, dann wird unter worst case Szenario die schlechteste Bewertung herangezogen.

1	Keine Risiken: Ergebnis direkt aus SAFEFOOD-ONLINE anzeigen - keine Risiken	keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
2	Vertretbare Risiken: Ergebnis direkt aus SAFEFOOD-ONLINE anzeigen - vertretbare Risiken	keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
3	Bedingt vertretbare Risiken: Ergebnis direkt aus SAFEFOOD-ONLINE anzeigen - bedingt vertretbare Risiken	Wählen Sie bevorzugt Ursprungsländer mit hohem CPI und möglichst hohem GCI; sofern machbar, mit keinen oder vertretbaren Risiken. Der Korruptionsindex (CPI) geht von 0 bis 100, wobei 100 die geringste Wahrnehmung von Korruption anzeigt und somit das bestmögliche Ergebnis ist. Der Wachstumswettbewerbsfähigkeitsindex (GCI) ist ein Indikator für die Wettbewerbsfähigkeit eines Landes, wobei 100 die höchste Wachstumswettbewerbsfähigkeit anzeigt.
4	Nicht vertretbare Risiken: Ergebnis direkt aus SAFEFOOD-ONLINE anzeigen - nicht vertretbare Risiken	Wählen Sie bevorzugt Ursprungsländer mit hohem CPI und möglichst hohem GCI; sofern machbar, mit keinen oder vertretbaren Risiken. Der Korruptionsindex (CPI) geht von 0 bis 100, wobei 100 die geringste Wahrnehmung von Korruption anzeigt und somit das bestmögliche Ergebnis ist. Der Wachstumswettbewerbsfähigkeitsindex (GCI) ist ein Indikator für die Wettbewerbsfähigkeit eines Landes, wobei 100 die höchste Wachstumswettbewerbsfähigkeit anzeigt.
5	Kritische Risiken: Ergebnis direkt aus SAFEFOOD-ONLINE anzeigen - kritische Risiken	Wählen Sie bevorzugt Ursprungsländer mit hohem CPI und möglichst hohem GCI; sofern machbar, mit keinen oder vertretbaren Risiken. Der Korruptionsindex (CPI) geht von 0 bis 100, wobei 100 die geringste Wahrnehmung von Korruption anzeigt und somit das bestmögliche Ergebnis ist. Der Wachstumswettbewerbsfähigkeitsindex (GCI) ist ein Indikator für die Wettbewerbsfähigkeit eines Landes, wobei 100 die höchste Wachstumswettbewerbsfähigkeit anzeigt.



Frage A 4/4:

Wie ist der Markt für das Rohmaterial (z.B. Wert von Rohstoff / Größe des Marktes)? Ist der Rohstoff immer verfügbar oder wie ist die Verfügbarkeit außerhalb der Ernte?

Einschätzung von QM / QS und Einkauf

1	Der Markt ist groß und das Produkt immer verfügbar, unabhängig von dem Erntezeitpunkt.	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
2	Der Markt ist gut überschaubar. Rohstoff ist nicht so wertvoll und es gibt viele Lieferanten.	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
3	Beschaffung ist ganzjährig möglich. Es gibt selten Engpässe.	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
4	Rohware wird nur von Händlern gekauft.	Händler sollen die Produzenten nennen und bei den Produzenten sollen risikobasiert Lieferantenaudits geplant werden.
5	Der Markt ist klein, häufig intransparent und es gibt nur wenige Lieferanten. Rohstoffe sind sehr teuer.	Wenn der Preis sehr volatil ist und/ oder der Markt intransparent ist und mit wenig Wettbewerb abläuft, sollte ein Austausch des Rohstoffs geprüft werden.

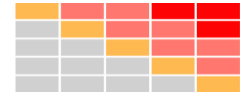
9.3.2 Regeln zu den Fragen zur Entdeckungswahrscheinlichkeit (Fragen E1 – E4)

Frage E 1/4:

Wie ist der Transportweg? Wie sind die Rohwaren verpackt?
Gibt es Originalitätsverschlüsse / Siegel/ Plomben?

Antwort aus den Wareneingangsprüfungen und Meldungen dazu

A	Originalitätsverschluss ist vorhanden oder nicht erforderlich (z.B. bei ganzen unversehrten Früchten). Es wird grundsätzlich beim Wareneingang auf mögliche Beschädigungen geprüft. Es gibt keine bekannten Beschädigungen.	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
B	Originalitätsverschluss ist vorhanden oder nicht erforderlich (z.B. bei ganzen unversehrten Früchten). Es wird grundsätzlich beim Wareneingang auf mögliche Beschädigungen geprüft. Es gibt 1 - 2 bekannte Beschädigungen pro Jahr.	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
C	Originalitätsverschluss ist vorhanden oder nicht erforderlich (z.B. bei ganzen unversehrten Früchten). Es wird grundsätzlich beim Wareneingang auf mögliche Beschädigungen geprüft. Es gibt 1 - 2 bekannte Beschädigungen pro Jahr.	Ursache für die Beschädigung finden. Lieferant muss entsprechend anderen manipulationssicheren Originalitätsverschluss anbringen. Prüfung bei Wareneingang als obligatorischer Prüfschritt festlegen.
D	Originalitätsverschluss fehlt immer wieder, obwohl erforderlich (mehr als 10 Vorfälle im Jahr) und ist vorgeschrieben.	Lieferant muss manipulationssicheren Originalitätsverschluss anbringen. Prüfung bei Wareneingang als obligatorischen Prüfschritt festlegen. Hilfreich ist sicherlich auch, vom Lieferanten einen Nachweis einer Zertifizierung nach einem GFSI-Standard zu fordern.
E	Kein manipulationssicherer Originalitätsverschluss vorhanden, obwohl erforderlich.	Lieferant muss manipulationssicheren Originalitätsverschluss anbringen. Prüfung bei Wareneingang als obligatorischen Prüfschritt festlegen. Hilfreich ist sicherlich auch, vom Lieferanten einen Nachweis einer Zertifizierung nach einem GFSI-Standard zu fordern.

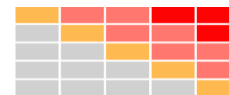


Frage E 2/4:

Wie ist die Beschaffenheit des Rohstoffs (unverarbeitet oder verarbeitet (z.B., geschält, geschnitten, zerkleinert, vermahlen, flüssig oder anderweitig weiterverarbeitet)? und wie viele Stationen gibt es vom Anbau bzw. der Gewinnung (Erzeuger / Produzent) bis zur Lieferung der Rohware in unser Unternehmen?

Ist die Supply Chain Kette bekannt? Je näher am Ursprung, desto weniger risikobehaftet

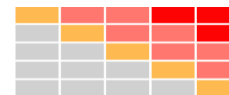
A	<p>Es gibt keine bekannten Verfälschungen für das Produkt und es kann aus ökonomischer Einschätzung davon ausgegangen werden, dass es wenig sinnvoll ist zu verfälschen.</p> <p>Anmerkung: Diese Antwort ist gesperrt, wenn es bekannte Verfälschungen gibt mit dem Hinweis "Da es bekannte Vorfälle gibt, ist diese Auswahl nicht möglich". Diese Antwort wird immer dann von SAFEFOOD-ONLINE gesetzt, wenn es keine bekannten Verfälschungen gab.</p>	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
B	Der Zukauf erfolgt direkt vom Erzeuger oder Händler. Mindestens der Erzeuger oder Händler ist GFSI zertifiziert.	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
C	Der Zukauf erfolgt direkt vom Erzeuger, der als vertrauenswürdig eingestuft wird (z.B. mehrjährige Zusammenarbeit).	Aufbau einer risikobasierten Auditplanung für Lieferanten, basierend auf den eingeschätzten Rohstoffrisiken. Wichtig ist dabei, alle Stufen der Herstellkette zu berücksichtigen.
D	Der Produzent ist zwar bekannt, aber er wurde noch nie besucht und es gibt mindestens mehr als zwei Zwischenstufen bis zur Herstellung des Rohstoffs, der beschafft wird.	Aufbau einer risikobasierten Auditplanung für Lieferanten, basierend auf den eingeschätzten Rohstoffrisiken. Wichtig ist dabei, alle Stufen der Herstellkette zu berücksichtigen.
E	Von der Gewinnung bis zur Herstellung der Rohware, des Produktes ist nicht viel Wissen vorhanden, so dass mögliche Schwachstellen auch nicht erkannt und bewertet werden können.	Wissen zur Herstellung der Rohware / des Lebensmittels aufbauen, um mögliche Schwachstellen kennenzulernen und gezielt auf diese achten.



Frage E 3/4:

Gibt es heute bereits Kontrollmaßnahmen, wie z.B. Lieferantenaudits, in denen Themen wie Verfälschungen, Rückverfolgbarkeit, Massenbilanz und ethische Aspekte auditiert werden?

A	Es gibt eine jährliche risikoorientierte Auditplanung. Während der Audits werden Themen wie Verfälschungen und Betrug (auch das Erkennen von solchen Ereignissen), Rückverfolgbarkeit, Massenbilanz und ethische Aspekte angesprochen, die von den Lieferanten in vollem Umfang erfüllt werden.	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
B	Es werden risikobasierte Lieferantenaudits durchgeführt. Themen wie Verfälschungen und Betrug (auch das Erkennen von solchen Ereignissen) sowie ethische Aspekte werden (noch) nicht ausreichend thematisiert.	Erweiterung der Checkliste zur Durchführung von Lieferantenaudits um die Themen: Verfälschungen, Rückverfolgbarkeit, Massenbilanz und ethische Aspekte.
C	Es werden risikobasierte Lieferantenaudits durchgeführt. Themen wie Verfälschungen und Betrug (auch das Erkennen von solchen Ereignissen) sowie ethische Aspekte werden nicht ausreichend thematisiert und nicht in vollem Umfang vom Lieferanten erfüllt.	Weiterentwicklung der risikobasierten Auditplanung für Lieferanten, basierend auf den eingeschätzten Rohstoffrisiken. Die Häufigkeit der Lieferantenaudits sollte mittels einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken mindestens einmal pro Jahr neu bestimmt werden. Wenn Verfälschungen und Betrugsfälle bekannt sind, decken die Audits mindestens die Themen Verfälschung, Rückverfolgbarkeit, Massenbilanz und ethische Belange ab. Die Audits umfassen ggfs. auch die Gewinnung/ Erzeugung der Rohwaren.
D	Es gibt Lieferantenaudits, die jedoch nicht systematisch geplant werden, sondern sich eher situativ ergeben.	Aufbau einer risikobasierten Auditplanung für Lieferanten, basierend auf den eingeschätzten Rohstoffrisiken. Die Häufigkeit der Lieferantenaudits sollte mittels einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken mindestens einmal pro Jahr neu bestimmt werden. Wenn Verfälschungen und Betrugsfälle bekannt sind, decken die Audits mindestens die Themen Verfälschung, Rückverfolgbarkeit, Massenbilanz und ethische Belange ab. Die Audits umfassen ggfs. auch die Gewinnung/ Erzeugung der Rohwaren.
E	Es gibt keine systematischen, risikobasierten Lieferantenaudits.	Aufbau einer risikobasierten Auditplanung für Lieferanten, basierend auf den eingeschätzten Rohstoffrisiken. Die Häufigkeit der Lieferantenaudits sollte mittels einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken mindestens einmal pro Jahr neu bestimmt werden. Wenn Verfälschungen und Betrugsfälle bekannt sind, decken die Audits mindestens die Themen Verfälschung, Rückverfolgbarkeit, Massenbilanz und ethische Belange ab. Die Audits umfassen ggfs. auch die Gewinnung/ Erzeugung der Rohwaren.

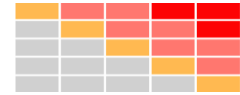


Frage E 4/4:

Wie einfach können heute die bekannte(n) oder mögliche(n) Verfälschungen bei Routineuntersuchungen festgestellt werden? Gibt es überhaupt Untersuchungen oder Möglichkeiten des Entdeckens? Wie sieht der Prüfplan aus?

Einschätzung von QM / QS

A	<p>Es gibt keine bekannten Verfälschungen.</p> <p>Anmerkung: Diese Antwort ist gesperrt, wenn es bekannte Verfälschungen gibt mit dem Hinweis "Da es bekannte Vorfälle gibt, ist diese Auswahl nicht möglich". Diese Antwort wird immer dann von SAFEFOOD-ONLINE gesetzt, wenn es keine bekannten Verfälschungen gab.</p>	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
B	<p>Es gibt einen Schnelltest / Routineuntersuchung um die mögliche Verfälschung festzustellen. Die Methode ist in unserem Unternehmen oder beim Lieferanten im Einsatz und im Prüfplan mit festgelegtem Intervall hinterlegt.</p>	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
C	<p>Es gibt Methoden mit Authentizitätsuntersuchungen, die jedoch sehr aufwendig sind und im eigenen Labor nicht durchgeführt werden können.</p>	<p>Es sollte geprüft werden, ob und wie die Methoden im eigenen Labor mit aufgenommen werden. Dadurch könnte ggfs. Zeit bis zur positiven Freigabe der Rohwaren eingespart werden.</p>
D	<p>Es gibt einen Prüfplan, der diese Nachweismethode(n) nach einem vorgegebenen Intervall vorschreibt. Mit der Untersuchung auf Authentizität werden auch externe Laboratorien beauftragt.</p>	<p>Weiterentwicklung des Prüfplanes, der auf Basis einer Gefahrenanalyse und Bewertung der damit zusammenhängenden Risiken erstellt wurde und der diese Rohstoffe einbezieht. Der Prüfplan legt das Intervall der vorgegebenen Prüfung risikobasiert fest. Die Analysenergebnisse werden regelmäßig ausgewertet, um Tendenzen zu ermitteln.</p>
E	<p>Es gibt zwar Untersuchungsmethoden, um Verfälschungen festzustellen, die jedoch nur in wenigen speziellen Laboratorien durchgeführt werden können. Diese Untersuchungen sind sehr kostspielig und kommen nur dann zum Einsatz, wenn Verfälschungen oder Betrug bekannt sind oder wenn Meldungen dazu vorliegen.</p>	<p>Zusammenarbeit mit wissenschaftlichen Instituten, Prüflaboratorien, Verbänden, Lieferanten oder anderen geeigneten Interessenspartnern. Ziel muss es sein, eine geeignete Routine-Methode zu entwickeln, die im eigenen Labor oder beim Lieferanten zum Einsatz kommt, um Verfälschungen schnell und sicher erkennen zu können. Hilfreich ist auch, einen Nachweis einer Zertifizierung nach einem GFSI-Standard vom Lieferanten zu fordern.</p>



10 Suche: Abfrage nach bekannten Gefährdungen

Die Abfrage nach bekannten Gefährdungen erfolgt unter dem Menüpunkt „Suche“. Es stehen eine Reihe von Suchfunktionen zur Verfügung, um selektiv nach Meldungen zu suchen. Es können auch Daten aus einzelnen oder mehreren Produktkategorien und/ oder Gefahrenkategorien ausgewählt werden. Die Abfrage kann mit allen verfügbaren Meldungen erfolgen oder aber eingeschränkt werden, indem nur selektiv auf die Meldungen zu „Lebensmitteln“, „Futtermitteln“ und/ oder „Lebensmittelkontaktmaterialien“ zugegriffen wird. Die Ergebnisse werden in einer Risikomatrix dargestellt.

Dashboard
Suche
HACCP Export
Auswertung
Prüfplan

10.1 Suchanfrage (UND)

Die Begriffe bitte so eingeben, dass diese nur durch ein Leerzeichen getrennt sind (ohne Komma oder Semikolon). Bei der Suchanfrage (UND) wird nur nach solchen Datensätzen gesucht, in denen alle eingegebenen Begriffe (auch als Teile davon) enthalten sind.

SAFEFOOD-ONLINE sucht nach Übereinstimmungen in den Feldern „Produktkategorie Artikel, Gefahrenkategorie, Gefahrenquelle, Ursprungsland, und Jahr. Angezeigt werden nur die Datensätze, in denen alle eingegebenen Begriffe vorhanden sind. Je mehr Begriffe oder Wörter miteinander kombiniert werden, desto selektiver wird das Ergebnis. Es muss mindestens ein Begriff (Wort) in die Suchanfrage „UND“ eingegeben werden.

Beispiele:

a) Salmonella napoli 2009:

Suchanfrage (UND) ⓘ	Zeitraum	
salmonella Napoli 2009	01.01.2003	bis 08.11.2023

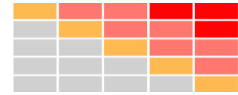
In der Suchanfrage „Salmonella napoli 2009“ sind in den angezeigten Datensätzen alle Begriffe enthalten:

Zeige	Jahr	Beschreibung	Artikel	Gefahrenquelle	
<input checked="" type="checkbox"/>	2009	Salmonella Napoli in Rucola, Babyblätter-Mix, Lyxsallad aus Italien	Rucola-Salat, Salatmischung	Salmonella napoli	Details: 20090673-add02

b) Hase Fleisch:

Suchanfrage (UND) ⓘ	Zeitraum	
Hase Fleisch	01.01.2003	bis 08.11.2023

Bei der Suchanfrage „Hase Fleisch“ wird auch der Begriff „Hasenfleisch“ sowie alle Kombinationen, in denen die beiden Suchbegriffe „Hase“ und „Fleisch“ enthalten sind, gefunden:



<input checked="" type="checkbox"/>	2006	Salmonellen Montevideo (6.7) in Kaninchenfleisch (Hasenrücken) aus Deutschland	Kaninchenfleisch	Salmonella montevideo	Details: 20060006
<input checked="" type="checkbox"/>	2005	Verderb von gefrorenem Hasenfleisch aus Argentinien	Hasenfleisch	Verderb	Details: 2005CRF
<input checked="" type="checkbox"/>	2005	Befall mit Insektenlarven (tot) in Hasenfleisch mit Knochen aus Argentinien	Hasenfleisch	Insektenbefall (Larven)	Details: 2005CPS

c) „Hase“:

Wenn der Suchbegriff in Anführungszeichen gesetzt wird, wird exakt nach diesem Begriff gesucht (Groß- und Kleinschreibung ist dabei nicht zu beachten). Die Suche erstreckt sich auf alle Inhalte der Datenbank.

Suchanfrage (UND)

"Hase"

Zeitraum

01.01.2003

bis

08.11.2023

In dem Beispiel „Hase“ wurde der Begriff „Soja“ z.B. in dem Feld „Beschreibung“ gefunden:

<input checked="" type="checkbox"/>	2012	grüne Bohnen aus Frankreich, kontaminiert mit Fäkalien Hase oder Kaninchen)	grüne Bohnen	Fäkalien	Details: 20121707
-------------------------------------	------	--	--------------	----------	-----------------------------------

TIPP:

Es wird empfohlen die Suche im ersten Schritt nicht zu eng einzugrenzen, da sonst verschiedene Schreibweisen nicht berücksichtigt werden. So kann es vorkommen, dass bestimmte Begriffe einmal in deutscher und dann z.B. in englischer Schreibweise vorhanden sind. Sie können aber auch in den Listboxen (Auswahl hinzufügen) wählen, in denen alle in den Datensätzen enthaltenen Begriffe immer aktuell aufgelistet sind:

Auswahl hinzufügen:

Gefahrenquelle

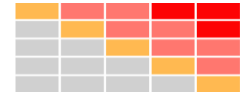
Ursprungsland

Artikel

Weitere Eingrenzungen sind möglich durch:

- Auswahl der Produktkategorie (alle oder ausgewählte Produktkategorien)
- Gefahrenkategorie (alle oder ausgewählte Gefahrenkategorien)
- mit oder ohne Folgemeldungen
- Lebensmittel und/ oder Lebensmittelkontaktmaterialien und/ oder Futtermittel
- Suche in allen Datenfeldern oder nur im Datenfeld „Artikel“

In dem Feld „Ausgabe“ kann die Gruppierung der Datensätze gesteuert werden nach:



- Gefahrenquelle
- Ursprungsland
- Jahr
- Artikel

10.2 Suchanfrage (ODER)

Die Begriffe bitte so eingeben, dass diese nur durch ein Leerzeichen getrennt sind (ohne Komma oder Semikolon). Bei der Suchanfrage (ODER) werden alle Datensätze angezeigt, die mindestens einen der eingegebenen Begriffe enthalten. SAFEFOOD-ONLINE sucht nach Übereinstimmungen in den Feldern „Produktkategorie, Gefahrenquelle, Ursprungsland, Artikel und Jahr.

Beispiel:

a) Chrom Blei Quecksilber:

Suchanfrage (ODER) ⓘ

Chrom Blei Quecksilber

In den angezeigten Datensätzen sind entweder die Begriffe Chrom, Blei oder Quecksilber enthalten, wie ein Auszug aus den gefundenen Meldungen zeigt:

✓	2022	Quecksilber: 1,9 +/- 0,6 mg/kg - zu hoher ppm-Wert in Schwertfisch aus Spanien	Schwertfisch (Xiphias gladius)	Quecksilber	Details: 20227278
✓	2022	Gymnema sylvestre und zu hoher Chromgehalt in Nahrungsergänzungsmitteln aus Spanien	Nahrungsergänzungsmittel	Chrom, neuartig: Gymnema sylvestre	Details: 20227127
✓	2022	Blei: 0,2 mg/kg - ppm und 0,33 mg/kg - ppm und 0,68 mg/kg - ppm in Brombeeren aus Portugal	Brombeeren	Blei	Details: 20226982

TIPP:

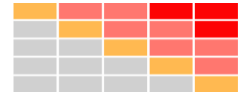
Es wird empfohlen die Suche im ersten Schritt nicht zu eng einzugrenzen, da sonst verschiedene Schreibweisen nicht berücksichtigt werden. So kann es vorkommen, dass bestimmte Begriffe einmal in deutscher und dann z.B. englischer Schreibweise vorhanden sind. Sie können aber auch aus den Drop-Down-Feldern Artikel, Gefahrenquelle und Ursprungsland eine Auswahl treffen. Hier sind immer alle Begriffe aus allen Datensätzen aktuell enthalten:

Auswahl hinzufügen:

Gefahrenquelle

Ursprungsland

Artikel



Weitere Eingrenzungen sind möglich durch:

- Auswahl der Produktkategorie (alle oder ausgewählte Produktkategorien)
- Gefahrenkategorie (alle oder ausgewählte Gefahrenkategorien)
- mit oder ohne Folgemeldungen
- Lebensmittel und/ oder Lebensmittelkontaktmaterialien und/ oder Futtermittel
- Suche in allen Datenfeldern oder nur im Datenfeld „Artikel“

In dem Feld „Ausgabe“ kann die Gruppierung der Datensätze gesteuert werden nach:

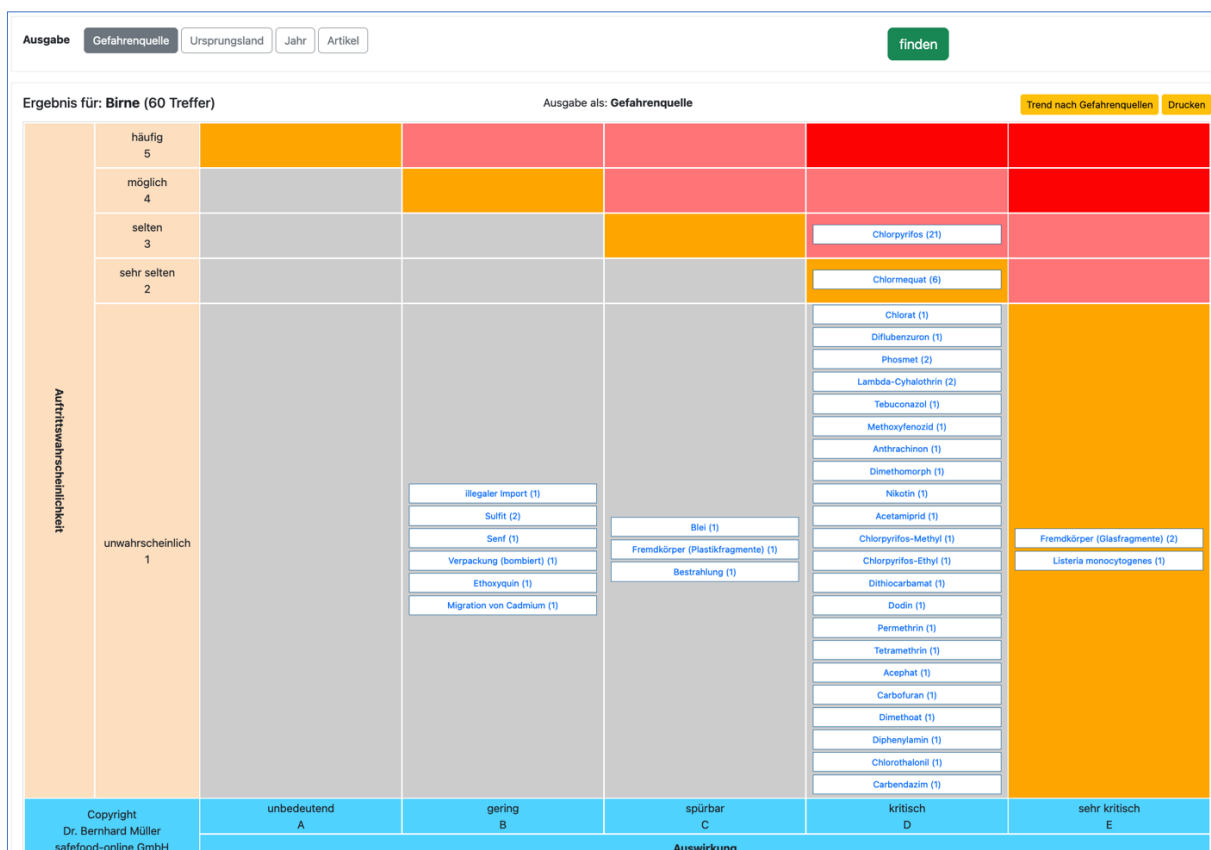
- Gefahrenquelle
- Ursprungsland
- Jahr
- Artikel

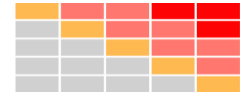
10.3 Suchanfrage (Ausschließen)

Bei der Suche sind weitere Eingrenzungen auch über das Feld „Ausschließen“ möglich. Hier eingegebene Begriffe werden von der Suche ausgeschlossen (bei mehreren Begriffen erfolgt die Eingabe nur durch Leerzeichen getrennt).

10.4 Ergebnisse der Suchanfrage (Risikolandschaft)

Die Ergebnisse werden berechnet und in einer Risikomatrix einem Feld von A1 bis E5 zugeordnet. Die Suchanfrage „Birne“ liefert folgendes Ergebnis:



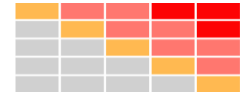


Die Abstufung in der Auftrittswahrscheinlichkeit von unwahrscheinlich bis häufig (1 - 5) ergibt sich aus der Anzahl der Meldungen zu der jeweiligen Gefahr in der Datenbank. Zur Einstufung der Auswirkung der Gefährdungen siehe Punkt 10.5 „Auswirkung (Schweregrad) der Gefährdungen“. Zur Orientierung wird die Anzahl der Treffer in der Ausgabe mit angegeben. Somit reicht die mögliche Einstufung in der Risikomatrix von A1 bis E5. Leere Felder bedeuten, dass aufgrund fehlender Daten kein Risiko dazu ermittelt wurde. Es wird empfohlen regelmäßig die Daten aus SAFEFOOD-ONLINE abzurufen. Nur so kann die Aktualität sichergestellt werden. Eine angehängte Liste zeigt alle Meldungen. Über einen Klick auf „Details“ können alle verfügbaren Informationen zu den Meldungen abgerufen werden:

Zeige	Jahr ↓	Beschreibung	Artikel	Gefahrenquelle	
<input checked="" type="checkbox"/>	2024	Chlorat: 2,2 mg/kg - ppm in frischen Birnen aus Belgien	Birnen	Chlorat	Details: 20244426
<input checked="" type="checkbox"/>	2024	Diflubenzuron: 0,02 mg/kg - ppm in Birnen aus der Türkei	Birnen	Diflubenzuron	Details: 20243667
<input checked="" type="checkbox"/>	2024	Die Behörden beschlagnahmten 300 Tonnen polnische Birnen, die aus Weißrussland nach Russland geschmuggelt werden sollten (Gesamtwert: 64 570 Euro). In einigen Fällen konnten die Fahrer die entsprechenden Rückverfolgbarkeitsdokumente nicht vorlegen, in anderen Fällen waren die Birnen als grüne Erbsen, Trockengetreide oder Flocken getarnt.	Birnen	illegaler Import	Details: JRC 2024_03.03
<input checked="" type="checkbox"/>	2024	Pestizidrückstände von Phosmet: 0,019 mg/kg - ppm in Birnen aus der Türkei	Birnen	Phosmet	Details: 20241963
<input checked="" type="checkbox"/>	2024	Lambda-Cyhalothrin: 0,121 mg/kg - ppm und Tebuconazol: 0,332 mg/kg - ppm in Birnen aus Spanien	Birnen	Lambda-Cyhalothrin, Tebuconazol	Details: 20241862

Die Meldungen können nach Jahr, Beschreibung, Artikel und Gefahrenquelle auf-oder absteigend sortiert werden. Es können auch einzelne Meldungen ausgeblendet werden. Anschließend bitte am Ende der Tabelle auf den Button „aktualisieren“ klicken.

Die Risikobetrachtung sollte alle intern verfügbaren Informationen in die Gesamtbetrachtung mit einbeziehen, wie z.B. interne Befunde der Wareneingangsprüfung und eigene oder bekannte Vorfälle. Wichtig ist darüber hinaus die interne Bewertung aller externen Meldungen von Kunden, Lieferanten oder von amtlichen Beanstandungen. Beispiele aus der Praxis belegen, wie nützlich die Auswertung aller verfügbaren Informationen ist, um mögliche Risiken zu beurteilen. Diese Informationen zeigen dem Unternehmen die Ergebnisse der gewählten Szenarien an, die nun individuell interpretiert werden müssen.

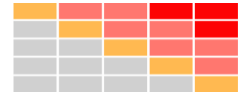


10.5 Auswirkung (Schweregrad) der Gefährdungen

Der Einstufung der Auswirkung der Gefährdungen liegt die Bekanntmachung der EU-Kommission „zur Umsetzung von Managementsystemen für Lebensmittelsicherheit unter Berücksichtigung von PRPs und auf die HACCP-Grundsätze gestützten Verfahren einschließlich Vereinfachung und Flexibilisierung bei der Umsetzung in bestimmten Lebensmittelbetrieben“ (2016/C 278/ 01) zu Grunde:

A: unbedeutend:	kein unmittelbares Problem durch das Lebensmittel selbst; Qualitätsaspekte; rechtliche Aspekte (Kennzeichnung - außer Allergenkennzeichnung)	
B: gering	Es besteht kein Problem in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit für die Verbraucher.	Die Gefahr kann unter keinen Umständen zu einer gefährlichen Konzentration führen
C: spürbar:	Es treten keine schwerwiegenden Schäden und/ oder Symptome auf bzw. diese treten nur bei Exposition gegenüber einer extrem hohen Konzentration über einen langen Zeitraum auf.	Eine vorübergehende, aber deutliche Auswirkung auf die Gesundheit
D: kritisch:	Deutliche Auswirkung auf die Gesundheit mit kurz- oder langfristig auftretenden Symptomen, die selten zum Tod führen.	Die Auswirkung der Gefahr ist langanhaltend; die Höchstdosis ist nicht bekannt.
E: sehr kritisch	Die Verbrauchergruppe gehört zu einer Risikogruppe und die Gefahr kann zum Tode führen	Die Gefahr löst schwerwiegende Symptome aus, die zum Tod führen können. Dauerhafte Schäden

Die nachstehende Tabelle zeigt beispielhaft die Zuordnung der Gefahrenkategorien zu der Auswirkung A – E (Schweregrad):



Kennzeichnung (außer Allergen Kennzeichnung)	Allergene: allergische Reaktion, Allergen Kennzeichnung fehlerhaft, Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Milch, Senf, Schwefeldioxid, Lupinen, Weichtiere	Antibiotika / Arzneimittel / Hormone	Biokontamination	Allergene: Schalenfrüchte, Erdnüsse
Sensorik: Geruch, Geschmack, Farbe	Betrug: Analysenbericht, Gesundheitszertifikat, Kennzeichnung (fehlt), mit Pferdefleisch, Hamstoff, Kuhmilch, Kohlenmonoxidbehandlung	GMO	BSE/ TSE	Betrug: mit Schalenfrüchten, Erdnüssen oder pathogenen Keimen
Sonstiges: Gefahr unbekannt, falscher Dosieröffel	Farben	Bestrahlung: Bestrahlung, Radioaktivität	Mykotoxine	Biotoxine
	neuartige Lebensmittel	Schwermetalle	Pestizide	pathogene Keime
	Insekten/ Parasiten	Fremdkörper (ohne direkte Gesundheitsgefahr): Flies, Spinneneier, Strünke, Kunstfasern	Betrug: nicht für den menschlichen Verzehr geeignet, Zusatz nicht zugelassener Chemikalien	Fremdkörper (mit direkter Gesundheitsgefahr): Arzneimittel, Glasfragmente, Steine, Blei, Asbest, Splitter, Damen, Metall, Knochenfragmente, Keramikstücke, Erstickungsgefahr, Granulate, Maus, giftige Spinne
	Migration	chemische Kontamination	Zusammensetzung: Vitamin A	
	nicht pathogene Keime	Allergene: Sellerie, Sesamsamen, Sojabohnen		
	Sensorik: Taubheitsgefühl	Betrug: Sägemehl, bebrütet		
	Verpackung: Korrosion, beschädigt, bombiert			
	Zusammensetzung			
	ungenügende Kontrolle: Kühlkette, Hitzebeständigkeit, Luftfeuchtigkeit, Transport			
unbedeutend A	gering B	spürbar C	kritisch D	sehr kritisch E
Auswirkung (Schweregrad)				

Am Anfang der Risikomatrix kann zusätzlich zu der erfolgten Abfrage noch eine Trendstatistik erstellt werden.

Ergebnis für: **Birne (64 Treffer)**

Angabe als: **Gefahrenquelle**

Trend nach Gefahrenquellen

Drucken

Die Darstellung kann entweder nach Jahren oder nach einem Klick auf „mehr Details auswählen“ nach Monat bzw. Tag erfolgen:

Trend nach Gefahrenquellen

Bitte wählen Sie den gewünschten Zeitraum aus:

2014

-

2024

mehr Details auswählen

schließen

absenden

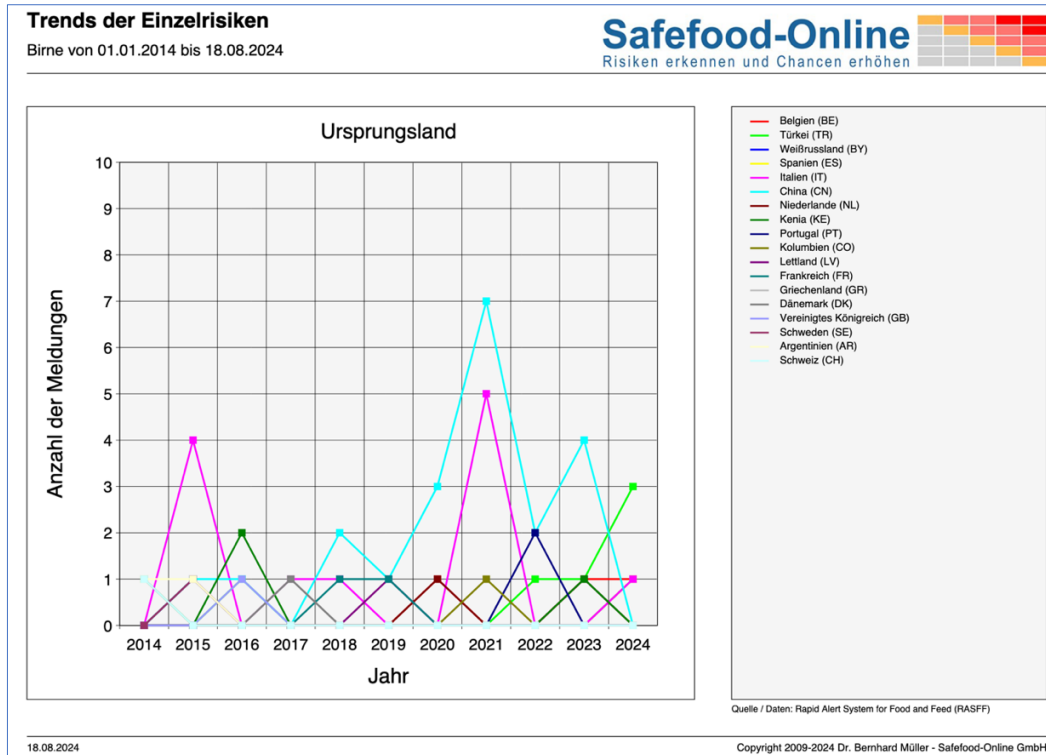
Je nach gewählter Ausgabe:

Ausgabe

Gefahrenquelle
Ursprungsland
Jahr
Artikel

finden

kann die Trendstatistik nach Gefahrenquelle, Jahr, Ursprungsland oder Artikel erstellt werden. Nachstehend der Trend nach Ursprungsland für die Suchanfrage „Birne“ (aus Punkt 10.4):



10.6 Drucken der Risikomatrix

Die Risikomatrix kann auch ausgedruckt werden:

Ergebnis für: **Birne (64 Treffer)**

Ausgabe als: **Gefahrenquelle**

Trend nach Gefahrenquellen

Drucken

In Abhängigkeit von dem verwendeten Internet-Browser kann es vorkommen, dass der Ausdruck nicht in Farbe erfolgt. Bitte überprüfen und korrigieren Sie in diesem Fall die Druckereinstellung ihres Browsers:

Microsoft Edge:

Aktivieren Sie die Option "Hintergrundfarben und -bilder" drucken

Chrome:

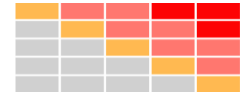
Wählen Sie „Drucken -> „Weitere Einstellungen“ und setzen Sie ein Häkchen bei „Hintergrundgrafiken“

Firefox:

Wählen Sie „Datei“ -> „Drucken“ und setzen Sie jeweils ein Häkchen bei „Hintergrundfarben und Hintergrundbilder drucken“

Opera:

Wählen Sie „Ablage“- > „Drucken“ -> „Mehr Optionen“ und setzen Sie ein Häkchen bei der Option „Hintergrundgrafik“



11 Anzeigen und Auswerten von Folgenmeldungen

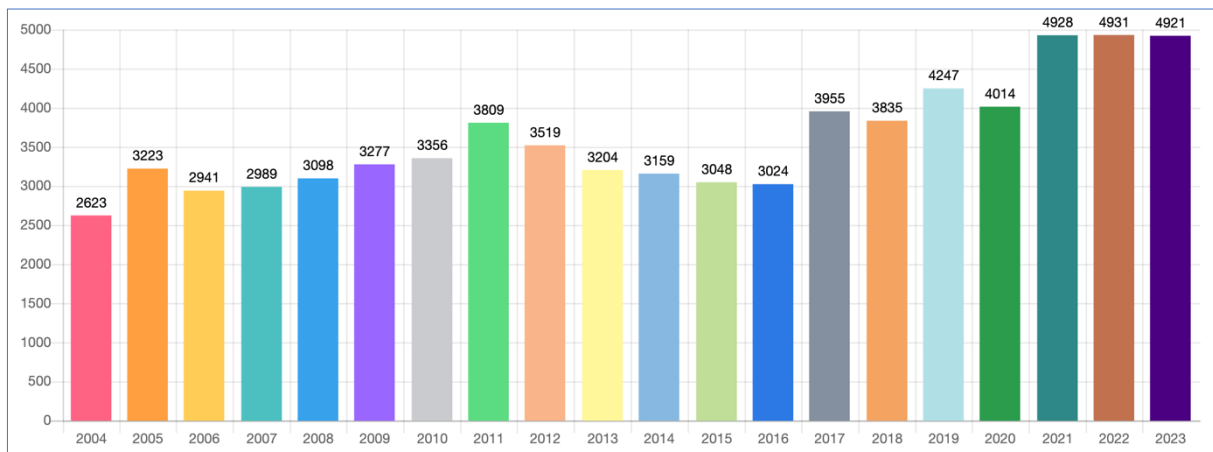
In der Verordnung (EU) Nr. 16/2011 vom 10. Januar 2011 mit Durchführungsbestimmungen für das Schnellwarnsystem für Lebens- und Futtermittel finden sich in Artikel 1 Begriffsbestimmungen:

Nach Artikel 1 Nr. 4 bezeichnet „Warnmeldung“, **die Meldung eines Risikos, das ein schnelles Tätigwerden in einem anderen Mitgliedsland erfordert oder erfordern könnte.** Nach Artikel 1 Nr. 8 bezeichnet „Folgemeldung“, **eine Meldung, die ergänzende Informationen zu einer ursprünglichen Meldung enthält.**

Die Folgemeldungen sind in der (englischsprachigen) RASFF-Datenbank der EU nur in den Daten zu einer Meldung enthalten und nicht als einzelne Meldung aufgeführt. Daher sind Folgemeldungen nicht abrufbar bzw. auswertbar. In der englischen Version von SAFEFOOD-ONLINE gibt es daher keine Folgemeldungen.

Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) hat bis März 2020 neben den „Hauptmeldungen“ auch die Folgemeldungen veröffentlicht. Diese Folgemeldungen sind in SAFEFOOD-ONLINE ebenfalls enthalten und auswertbar. Seit März 2020 sind Folgemeldungen auch auf der Homepage des BVL nicht mehr direkt aufgeführt, sondern nur noch über einen LINK zu der englischsprachigen RASFF-Datenbank (siehe oben) zugänglich. Dies hat zur Konsequenz, dass für Meldungen ab März 2020 keine Folgemeldungen mehr in SAFEFOOD-ONLINE enthalten sind.

Die folgende Abbildung zeigt die Entwicklung der Anzahl der Meldungen (ohne Folgemeldungen) in SAFEFOOD-ONLINE seit 2004:

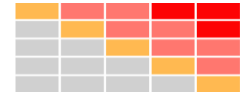


Per 31. Juli 2024 enthält SAFEFOOD-ONLINE 159.954 Meldungen, davon

81.058 „Erstmeldungen“ und

78.896 Folgemeldungen (bis Februar 2020)

Bei den Modulen SUCHE, HACCP EXPORT und PRÜFPLAN können die Auswertungen mit oder ohne Folgemeldungen gemacht werden.



12 Eigene Daten hinzufügen und auswerten

In dem Modul „Eigene Daten“ bietet SAFEFOOD-ONLINE die Möglichkeit, unternehmensspezifische Informationen einzugeben:

Eigene Daten i

Hier sehen Sie die von Ihnen eingefügten Daten. Diese werden ausschließlich bei Ihren eigenen Datenbankabfragen berücksichtigt!

Jahr	Beschreibung	Artikel	Gefahrenquelle	Ursprungsland
------	--------------	---------	----------------	---------------

Neue Daten hinzufügen

Kartenansicht

Profil

Watchlist

Eigene Daten

Logout

Durch Drücken des Buttons „Neue Daten hinzufügen“ können eigene Daten eingegeben werden:

Datum

12.09.2024

Meldung

Beschreibung

Artikel

Bitte auswählen ▼

Artikelkategorie

- ▼

Artikeltyp

- ▼

Gefahrenquelle

Bitte auswählen ▼

Gefahrenkategorie

- ▼

Ursprungsland

Bitte auswählen ▼

Kontinent

- ▼

Risikoeinstufung

Bitte auswählen ▼

Analyse Daten

Vertrieb

Bitte auswählen ▼

Menge (im Markt)

Bemerkung

Basis der Meldung

Bitte auswählen ▼

Verteilungsstatus

Bitte auswählen ▼

Ergriffene Maßnahmen 1

Bitte auswählen ▼

Ergriffene Maßnahmen 2

Bitte auswählen ▼

Ergriffene Maßnahmen 3

Bitte auswählen ▼

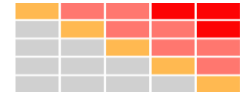
Ergriffene Maßnahmen 4

Bitte auswählen ▼

Ergriffene Maßnahmen 5

Bitte auswählen ▼

Diese selbst eingefügten Daten (z.B. eigene Erkenntnisse aus den Wareneingangsmeldungen oder Beanstandungen) stehen allen Teilnehmern ihrer zugewiesenen Benutzergruppe (= Name des Unternehmens) nach dem Login zur Verfügung und können so in die Auswertung mit ein-gehen. Andere Teilnehmer von anderen Benutzergruppen haben weder Zugriff auf die Daten noch sehen diese von anderen Teilnehmern eingetragene Meldungen. So kann jedes Unter-nehmen mit allen verfügbaren SAFEFOOD-ONLINE Daten arbeiten und darüber hinaus auch firmeninterne Erkenntnisse mit einbeziehen.



13 Beobachten von Gefährdungen mittels einer Watchlist

SAFEFOOD-ONLINE enthält Meldungen zu einer Vielzahl von Artikeln. Mit einer selbst erstellten „Watchlist“ ist es möglich, gezielt nur die aktuellen Meldungen zu Produktkategorien abzurufen, die auch vom Unternehmen eingesetzt werden.

Zum Aufrufen der Watchlist in der linken Seitenleiste auf „Watchlist“ klicken. Zum Erstellen einer neuen bzw. zum Bearbeiten einer bestehenden Watchlist auf „Watchlist bearbeiten“ klicken:

Watchlist anzeigen

Watchlist bearbeiten

Food Fraud
Analyse

Kartenansicht

Profil

Watchlist

Eigene Daten

Logout

Es öffnet sich eine Liste mit allen in SAFEFOOD-ONLINE enthaltenen Produktkategorien. Hier können individuell Produktkategorien gewählt bzw. abgewählt werden können. Dieses Profil bleibt nach der Auswahl gespeichert und ist beim nächsten Suchvorgang wieder abrufbar.

Die gewählten Produktkategorien werden unter „Watchlist Kategorien“ aufgelistet. Beim Anklicken von „Alle anzeigen“ (erster LINK innerhalb der Watchlist Kategorien) werden die Meldungen aller in die Watchlist aufgenommenen Produktkategorien angezeigt. Es können aber auch nur die Meldungen einzelner Produktkategorien angezeigt werden.

Es werden alle Meldungen aus den vergangenen 90 Tagen (gerechnet ab dem Tag der Meldung) gruppiert nach den gewählten Produktkategorien aufgelistet. Durch ständige Aktualisierung und Erweiterung der Daten, ist sichergestellt, dass die Risikolandschaften stets die neuesten Erkenntnisse zur Lebensmittelsicherheit enthalten.

Watchlist Kategorien

[Alle anzeigen](#)

[Algen](#)

[Alkoholfreie Getränke](#)

[Alkoholische Getränke](#)

[Alleinfuttermittel](#)

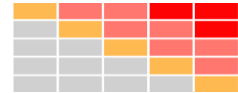
[Andere](#)

[Lebensmittelprodukte /
Mischungen](#)

[Arzneifuttermittel](#)

[Diätetische Lebensmittel,
Nahrungsergänzungsmittel
und angereicherte
Lebensmittel](#)

Nachstehend ein Auszug aus der Watchlist:



Angezeigte Kategorie: **Alle aus der Watchlist**

Häufigkeitsverteilung
Trend der Kategorien ¹

Zeitraum: 01.05.2024 - 23.07.2024

INFO: Es werden max. 90 Tage berücksichtigt

Neu hinzugefügte Meldungen seit ihrem letzten Login, sind gelb markiert, "Eigene Daten" sind rot markiert

Nur Neue anzeigen

Neue als PDF exportieren

Neue als EXCEL exportieren

Auswahl (Zeitraum) als PDF exportieren

Auswahl (Zeitraum) als EXCEL exportieren

Algen

Datum	Meldung	Beschreibung	Artikel	Gefahrenquelle	Ursprungsland	
05.06.2024	Deutschland	Hoher Jodgehalt: 158 +/- 56,7 mg/kg - ppm in getrocknetem Seetang unbekannter Herkunft	Seetang (getrocknet)	Jod	unbekannt	Details: 20244351
27.05.2024	Belgien	Getrocknete Eucheuma cottonii Algen aus St. Lucia, die als Lebensmittel verwendet werden	Seetang		St. Lucia	Details: 20244508

Alkoholfreie Getränke

Datum	Meldung	Beschreibung	Artikel	Gefahrenquelle	Ursprungsland	
13.06.2024	Niederlande	Falsche Kennzeichnung von normaler Zitronenlimonade aus Belgien mit einem Null-Zucker-Etikett	Getränk mit Zitronengeschmack	Kennzeichnung (fehlerhaft)	Niederlande	Details: 20244546
12.06.2024	Slowenien	Überschrittener Sucralosegehalt in einem Energy-Drink aus den USA	Energy-Drink	E 955 - Sucralose	unbekannt	Details: 20244529
07.06.2024	Irland	Rückruf von ungesüßtem Sojagetränk wegen eines Verpackungsproblems, das	Sojabohnendrink	Verpackung (beschädigt)	Italien	Details: 20244415

Für die Produktkategorien können entweder eine Trendstatistik oder eine Häufigkeitsverteilung der Gefährdungen angezeigt werden. So lassen sich Trends erkennen, die im Rahmen des Risikomanagements in die Bewertung mit eingehen.

Watchlist anzeigen

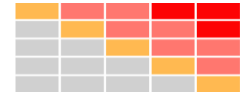
Angezeigte Kategorie: **Alle aus der Watchlist**

Häufigkeitsverteilung
Trend der Kategorien ¹

Zeitraum: 18.07. - 18.08.20:

INFO: Es werden max. 90 Tage berücksichtigt

Aus der gewählten Watchlist

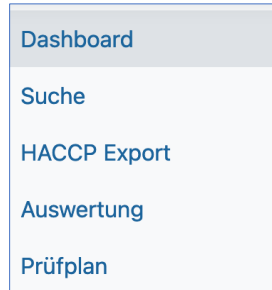


14 Dashboard

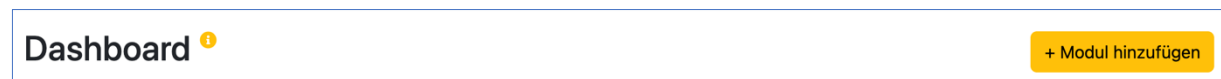
14.1 Auswahl der Module im Dashboard:

Nach Auswahl von „Dashboard“ in der linken Seitenleiste kann man eine grafische Auswertung der folgenden Parameter konfigurieren:

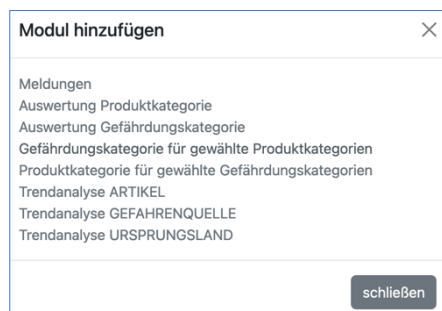
- Meldungen
- Produktkategorien
- Gefahrenkategorien
- Produktkategorie für gewählte Gefahrenkategorien
- Gefahrenkategorie für gewählte Produktkategorien
- Trendanalyse Artikel
- Trendanalyse Gefahrenquelle
- Trendanalyse Ursprungsland



Hierzu klickt man im Modul Dashboard auf „+Modul hinzufügen“:



In dem darauf erscheinenden Fenster erfolgt die Auswahl der Module:



Die Darstellung der Module kann wie folgt angepasst werden:

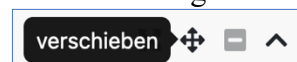
Die Module können vergrößert (als Vollbild) angezeigt werden:



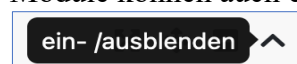
Module können gelöscht werden:

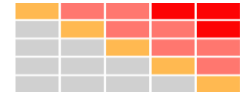


Die Reihenfolge der Module kann durch Verschieben geändert werden:



Module können auch ein- / ausgeblendet werden:





14.2 Meldungen

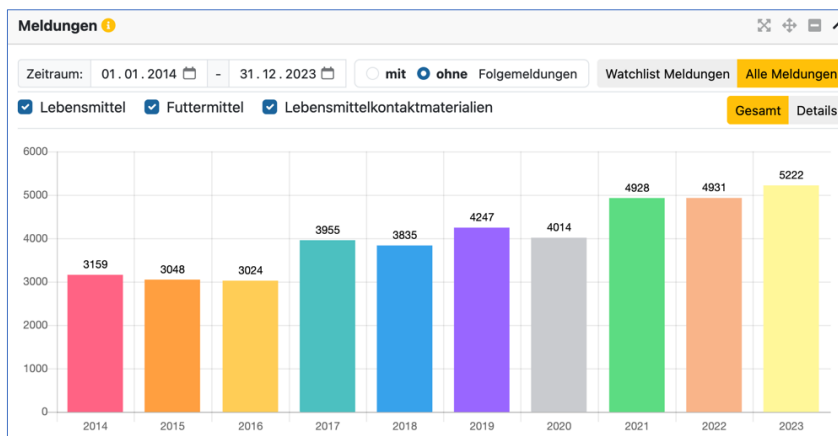
Zur grafischen Darstellung der Meldungen können folgende Parameter gewählt werden:

- Zeitraum
- mit/ ohne Folgemeldungen
- Lebensmittel und/oder Lebensmittelkontaktmaterialien und/ oder Futtermittel
- Watchlist-Meldungen oder alle Meldungen
- Alle Meldungen oder nach Art der Meldungen

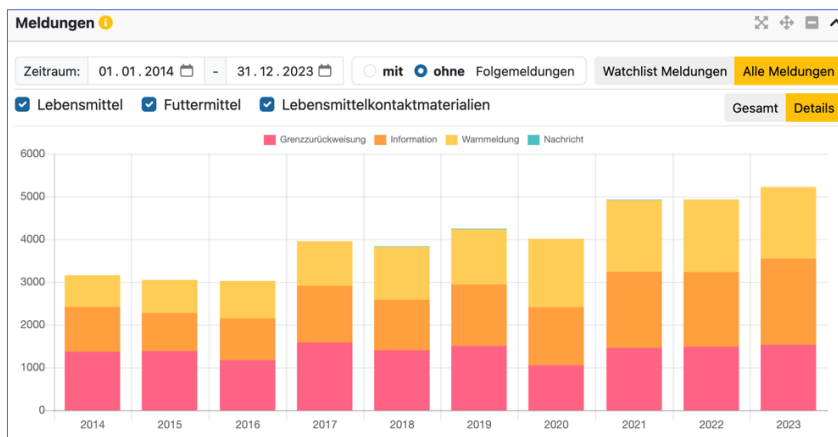
Nach der Festlegung der Parameter werden die Anzahl der Meldungen als Balkendiagramm angezeigt. Bei dem Parameter „Details“ werden die Anzahl der Meldungen als Balkendiagramm gruppiert nach folgenden Meldearten angezeigt:

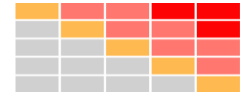
- Warnmeldung
- Grenzzurückweisung
- Information
- Nachricht

Darstellung „Alle Meldungen, gesamt“:



Darstellung „Alle Meldungen, Detail“:





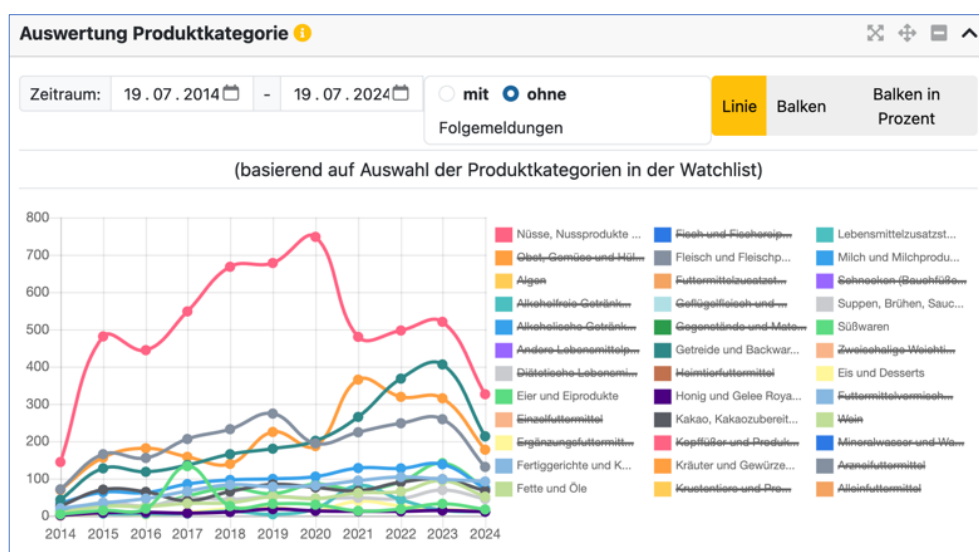
14.3 Auswertung Produktkategorie

Zur grafischen Darstellung können folgende Parameter gewählt werden:

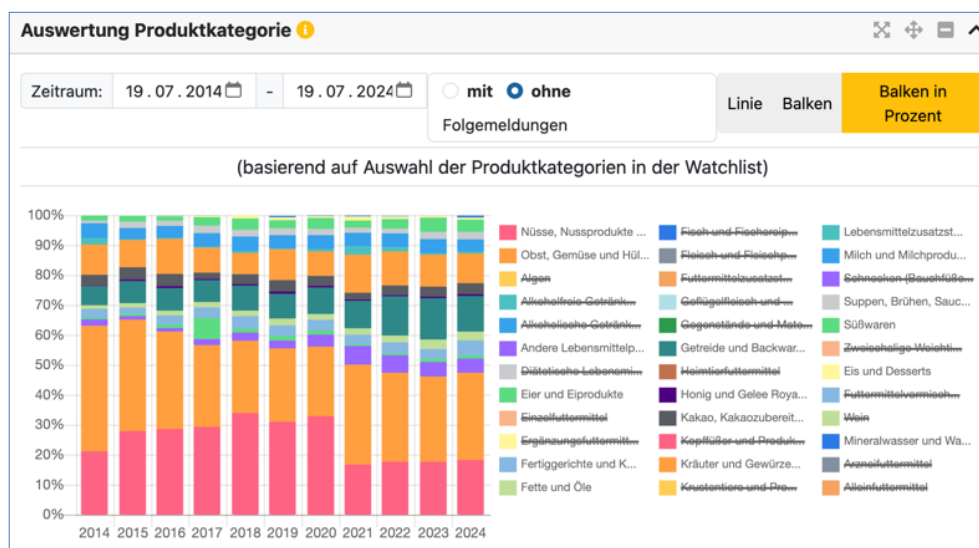
- Zeitraum
- mit/ ohne Folgemeldungen
- Linien- oder Balkendiagramm oder Balkendiagramm in Prozent

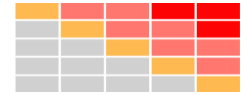
Die Anzahl der Meldungen basiert auf den ausgewählten Produktkategorien in der Watchlist. Durch einen Mausklick auf die einzelnen Produktkategorien können diese ausgewählt oder wieder hinzugefügt werden:

Auswertung Produktkategorie: Darstellung „Linie“:



Auswertung Produktkategorie: Darstellung „Balken in Prozent“:





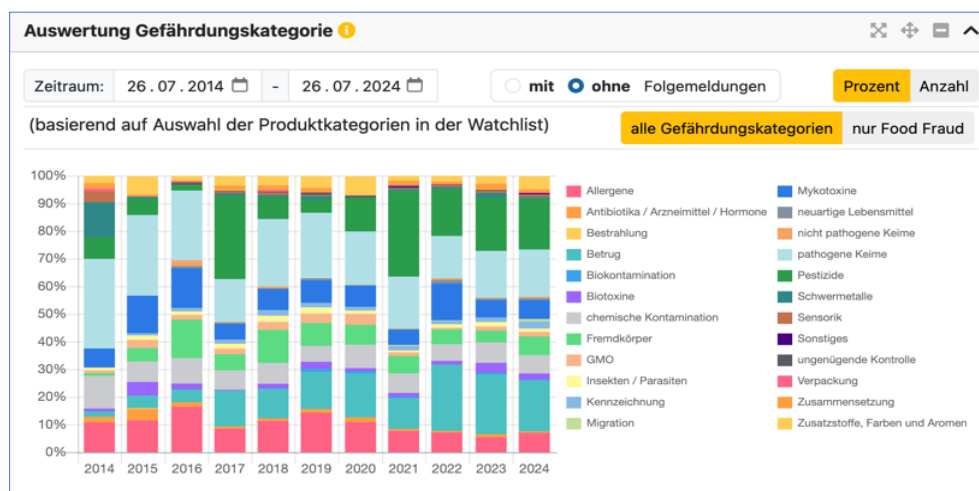
14.4 Auswertung Gefahrenkategorie

Zur grafischen Darstellung der Meldungen nach Gefahrenkategorien können folgende Parameter gewählt werden:

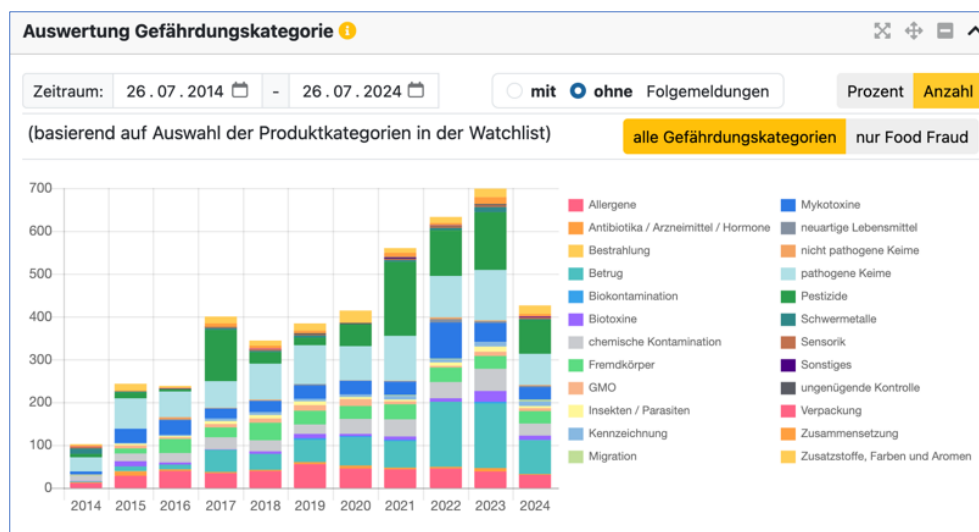
- Zeitraum
- mit/ ohne Folgemeldungen
- alle Gefahrenkategorien oder nur Food Fraud
- Darstellung nach Prozent oder Anzahl

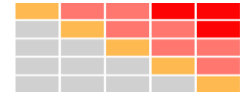
Die Anzahl der Meldungen basiert auf den ausgewählten Produktkategorien in der Watchlist. Durch einen Mausklick auf die einzelnen Gefahrenkategorien können diese abgewählt oder wieder hinzugefügt werden.

Auswertung Gefahrenkategorie: alle Gefahrenkategorien und Meldungen in Prozent:




Auswertung Gefahrenkategorie: alle Gefahrenkategorien nach Anzahl der Meldungen:



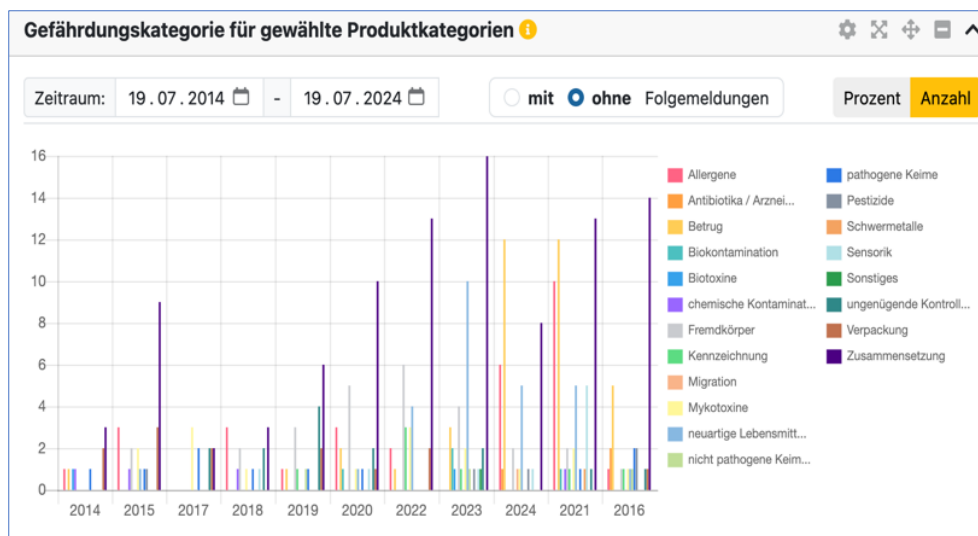


14.5 Gefahrenkategorie für gewählte Produktkategorie

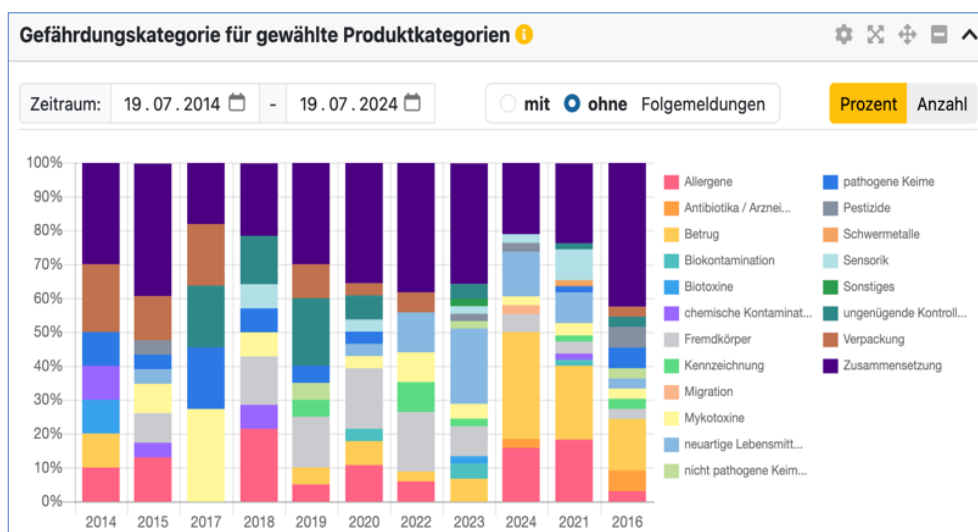
Hier werden zunächst die gewünschten Produktkategorien durch einen Klick auf das „Zahnradssymbol“  gewählt: Zusätzlich kann die Abfrage angepasst werden durch die Wahl von:

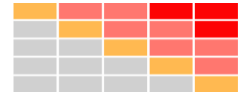
- Zeitraum
- mit/ ohne Folgemeldungen
- alle Gefahrenkategorien oder nur Food Fraud
- Darstellung in Prozent oder Anzahl

Gefahrenkategorie für gewählte Produktkategorie, Anzahl:




Gefahrenkategorie für gewählte Produktkategorie, in Prozent:



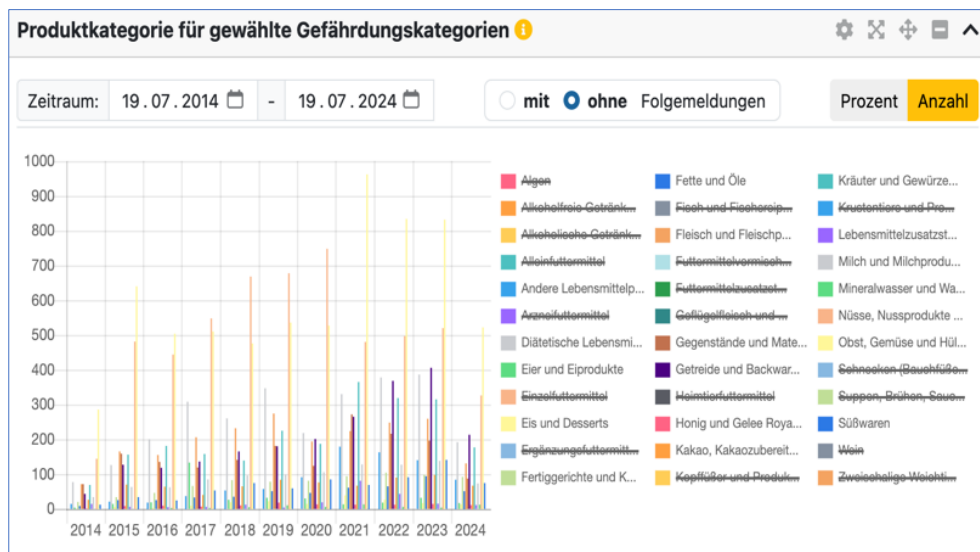


14.6 Produktkategorie für gewählte Gefahrenkategorie

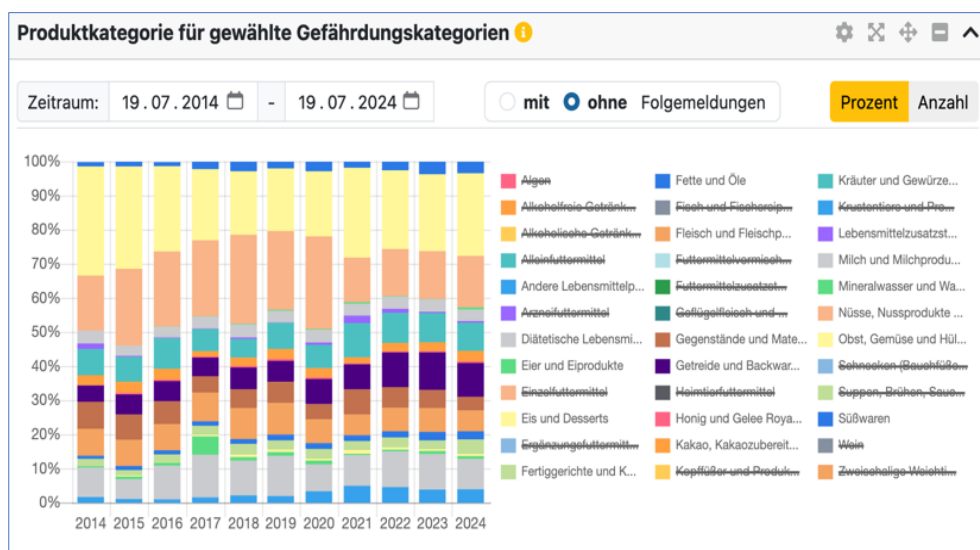
Hier werden zunächst die gewünschten Gefahrenkategorien durch einen Klick auf das „Zahnradsymbol“  gewählt: Zusätzlich kann die Abfrage angepasst werden durch die Wahl von:

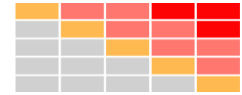
- Zeitraum
- mit/ ohne Folgemeldungen
- alle Gefahrenkategorien oder nur Food Fraud
- Darstellung in Prozent oder Anzahl

Produktkategorie für gewählte Gefahrenkategorie, Anzahl:



Produktkategorie für gewählte Gefahrenkategorie: in Prozent:





14.7 Trendanalysen

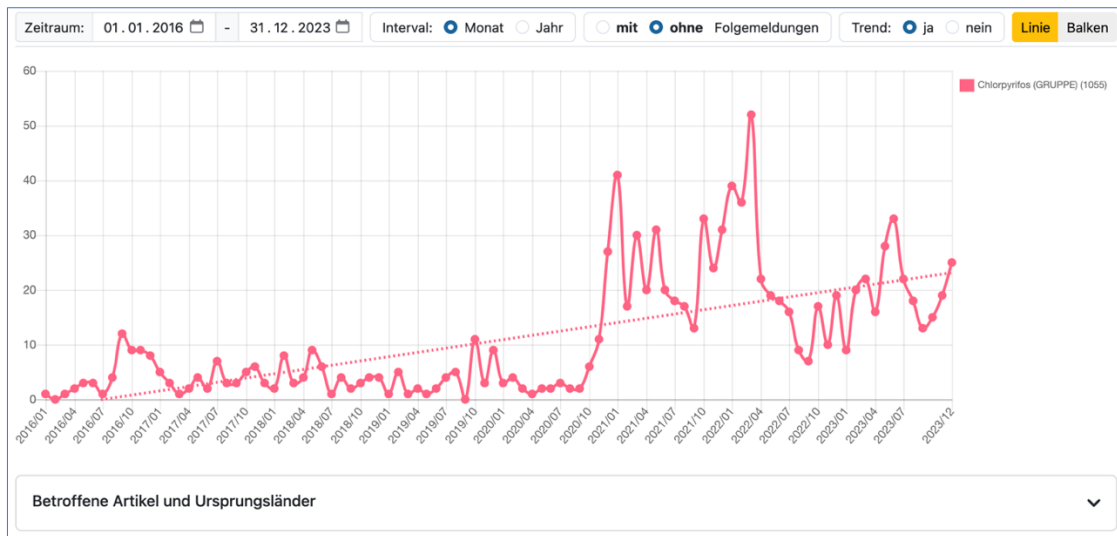
Nach der Auswahl einer Trendanalyse (Artikel, Gefahrenquelle bzw. Ursprungsland) sieht das Auswahlfenster wie folgt aus (hier am Beispiel der Trendanalyse Gefahrenquelle):

Nach der Vergabe des Namens für die Trendanalyse können dann Gefahrenquellen für die Trendanalyse hinzugefügt werden. Es ist auch möglich mehrere Gefahrenquellen als Gruppe zu erfassen. Die Auswertung erfolgt dann summiert für die Auswahl. Nach dem Klick auf „Hinzufügen“ wählt man „als Gruppe anlegen“ aus und vergibt einen Namen für die neue Gruppe.

Danach kann man in dem Feld „Suche“ die Gefahrenquellen auswählen. Hinweis: Es empfiehlt sich erst zu speichern, wenn man alle Gefahrenquellen ausgewählt hat. Es ist auch möglich, nachträglich weitere Gefahrenquellen zu einer gespeicherten Gruppe hinzuzufügen. Hierzu klickt man auf das „Zahnrad-Symbol“ zum Konfigurieren:

Daraufhin erscheint das Konfigurationsfenster, in dem man „Gruppe bearbeiten“ auswählt:

Danach erscheint das Auswahlfenster wie unter „Hinzufügen“ und man kann weitere Auswahlen treffen und der Trendanalyse hinzufügen. Hier als Beispiel die Trendanalyse für „Chlorpyrifos, Chlorpyrifos-Ethyl, Chlorpyrifos-Methyl“, gruppiert:



Optionen sind:

1. Startzeitpunkt (Das Ende ist immer der Tag, an dem das Modul aufgerufen wird. So kann sehr leicht die aktuelle Entwicklung einer Gefährdung verfolgt werden).
2. Intervall: Monat oder Jahr
3. Mit oder ohne Folgemeldungen
4. Linien- oder Balkendiagramm, jeweils mit Anzeige der Trendlinie (gestrichelt). Die Anzeige der Trendlinie ist optional

Beim Klick auf das Feld „betroffene Artikel und Ursprungsländer“ klappt eine Tabelle auf, die die betroffenen Artikel sowie die entsprechenden Ursprungsländer aufzeigt (jeweils mit Anzahl der Meldungen).

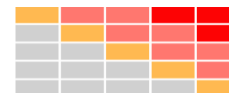
Die Trendanalysen „Artikel“ und „Ursprungsländer“ werden wie bei der Trendanalyse „Gefahrenquelle“ beschrieben angelegt.

Bei der Trendanalyse Artikel werden unterhalb der Grafik die betroffenen Gefahrenquellen und Ursprungsländer angezeigt.

Bei der Trendanalyse Ursprungsländer werden die entsprechenden Artikel und Gefahrenquellen angezeigt.

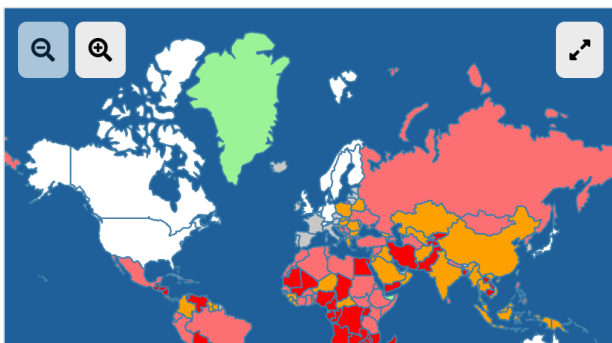
14.8 (Welt-) Karte

Die Weltkarte zeigt die Länder nach Risiken in Bezug auf ihren Korruptionswahrnehmungsindex (Corruption Perception Index, CPI) und Wachstumswettbewerbsfähigkeitsindex (Global Competitiveness Index, GCI) an (siehe hierzu auch die Erläuterungen unter Punkt 15):









Karte

Ansicht gemäß gesamten Korruptionswahrnehmungsindex (CPI) und Wachstumswettbewerbsfähigkeitsindex (GCI)



Information: Der Kartenausschnitt ist mit der Maus verschiebbar! Doppelklick vergrößert!

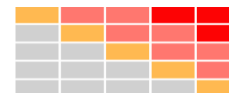
Legende:  keine Risiken,  vertretbare Risiken,  bedingt vertretbare Risiken,  nicht vertretbare Risiken,  kritische Risiken
 Länder ohne CPI und oder ohne GCI Rang

Anzeige der Länder nach dem Risiko für Food Fraud auf Basis des CPI und GCI

14.9 Die neuesten Meldungen

In dieser Tabelle werden die letzten (neuesten) 20 Meldungen in SAFEFOOD-ONLINE angezeigt:

Die neuesten Meldungen (20) 
pflanzliches Nahrungsergänzungsmittel > Ethylenoxid
verschiedene Produkte > CBD-Öl
Hähnchenhackfleisch > Salmonella infantis
Lammfleisch > Escherichia coli STEC/VTEC
Minze (Blätter) > Chlorpyrifos
Feigen (getrocknet) > Aflatoxine
Sesamsamen > Ethylenoxid
verschiedene Produkte > neuartig: Cannabidiol
Krebsfleisch-Spieße, Tintenfisch-Spieße > Unterbrechung der Kühlkette
Gorgonzola Käse > Listeria monocytogenes
flüssige Produkte > Tetrahydrocannabinol (THC)
Rindfleisch, Rindfleisch > Antibiotika (Metronidazol)
Langschwanz-Seehecht (Macrurus magellanicus) > Staphylococcus Enterotoxin
Protein-Snack > Schimmelpilzbefall
Reis (parboiled) > Acetamidrid, Tricyclazol
Gerstengras Saftpulver (bio) > Ethylenoxid
Trommelstöcke (Moringa oleifera) > Fenpropathrin
Melamin-Platten > Migration von Melamin
Fleischerzeugnis > Unterbrechung der Kühlkette
Nahrungsergänzungsmittel > neuartig: Serrapeptase



Durch einen Klick auf die Meldung erhält man weitere Informationen:

Details		×
Nummer	20245574	
Art der Meldung	Information	
Tag der Meldung	19.07.2024	
Meld MS	Deutschland (DE)	
Beschreibung	Shigatoxin-produzierende E. coli in Fleisch von Lämmern aus Neuseeland	
Produktkategorie	Fleisch und Fleischprodukte (außer Geflügel)	
Lebensmittel	Lammfleisch	
Gefahrenquelle	Escherichia coli STEC/VTEC	
Ursprungsland	Neuseeland (NZ)	
Vertrieb	Deutschland (DE)	
Menge	-	
Untersuchungsergebnis	nachgewiesen /25g	
Ergriffene Maßnahmen	Kennzeichnung geändert	
		schließen

15 Ursprungsländer nach CPI und GCI (Abfrage „Kartenansicht“)

Das Modul "Kartenansicht" zeigt für einen gewählten Artikel die Ursprungsländer. Die Ansicht kann so gewählt werden, dass der Corruption Perceptions Index (CPI) und /oder der Global Competitiveness Index (GCI) durch Anklicken mit in die Berechnung einbezogen werden.

Corruption Perceptions Index (CPI)

Der Korruptionswahrnehmungsindex (CPI) basiert auf Umfragen und Untersuchungen, die von mehr als zehn unabhängigen Institutionen durchgeführt wurden. Der Index geht von 0 bis 100, wobei 100 die geringste Wahrnehmung von Korruption anzeigt und somit das bestmögliche Ergebnis ist (Quelle: [Transparenc International](#)). In dem aktuellen Index werden 180 Länder entsprechend ihres CPI gelistet.

Global Competitiveness Index (GCI)

Der Wachstumswettbewerbsfähigkeitsindex ist ein Indikator für die Wettbewerbsfähigkeit von derzeit 140 Staaten. Er wird vom Weltwirtschaftsforum erhoben und im Rahmen des „Global Competitiveness Report“ veröffentlicht. Die maximale Punktzahl beträgt 100. Der Global Competitiveness Index wird aus drei Subindizes berechnet: den Grundvoraussetzungen und Bedürfnissen, den effizienzsteigernden Faktoren und den Innovations- und Sophistifikationsfaktoren. Es werden aktuell 12 Kategorien betrachtet: Institutionen, Infrastruktur, Informations-/Kommunikationstechnologie, makroökonomisches Umfeld, Gesundheit, Bildung und Ausbildung, Effizienz der Gütermärkte, Arbeitsmarkteffizienz, Finanzsysteme, Marktgröße, Unternehmensdynamik und Innovationsfähigkeit. Dabei werden die einzelnen Faktoren unterschiedlich bewertet. Weitere Informationen sind erhältlich auf der Internetseite des [World Economic Forums](#).

Food Fraud
Analyse

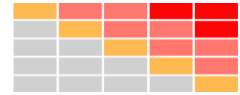
Kartenansicht

Profil

Watchlist

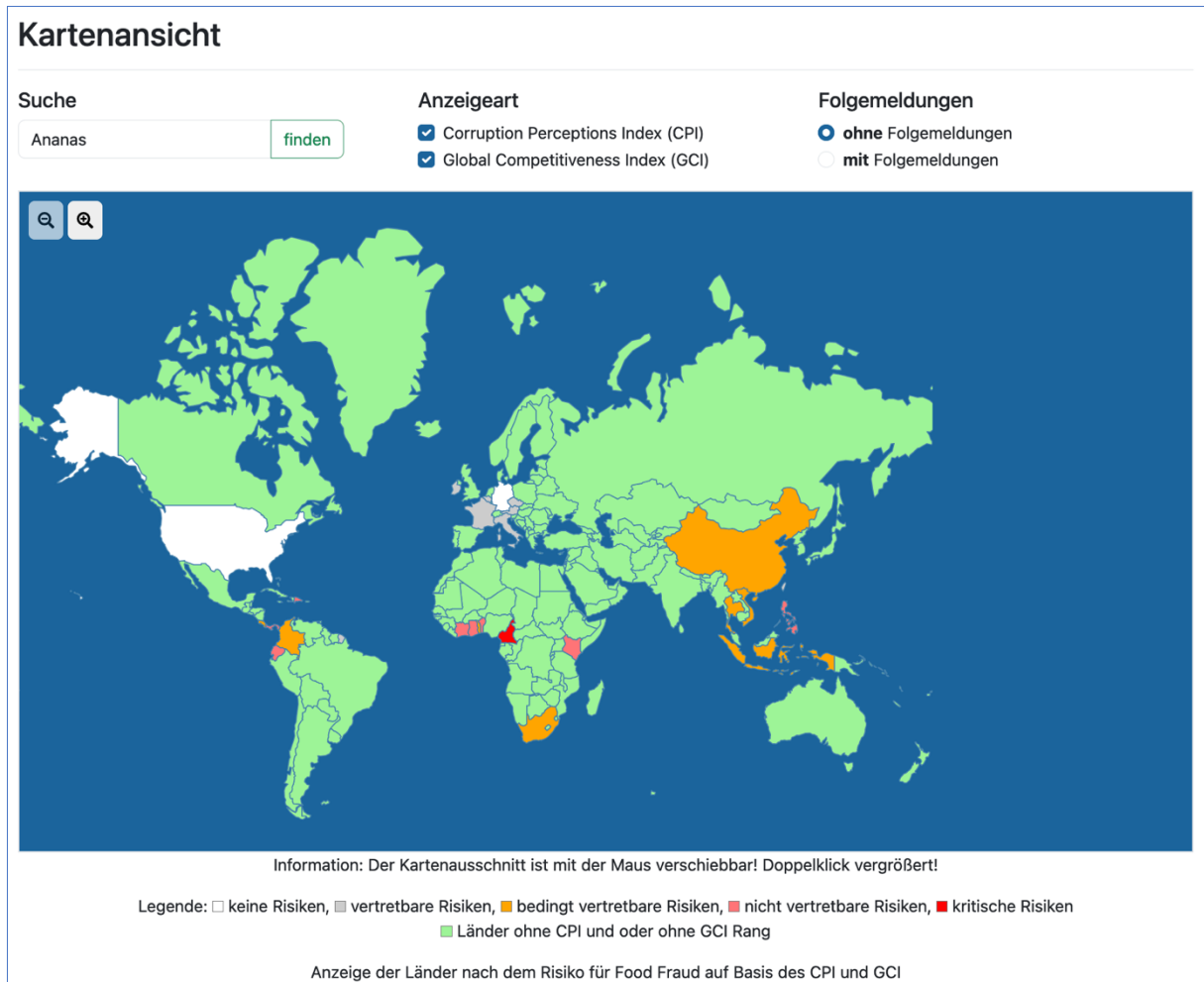
Eigene Daten

Logout

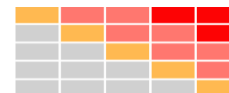


Die angezeigten Farben entsprechen den Risikoabfragen wie z.B. im Modul HACCP Export. Der Kartenausschnitt kann mit der Maus leicht verschoben oder individuell vergrößert bzw. verkleinert werden.

Die Abbildung zeigt als Beispiel die Abfrage für „Ananas“ mit Berücksichtigung der Daten zum Corruption Perceptions Index (CPI) und Global Competitiveness Index (GCI):



Unterhalb der Karte erscheint noch eine Tabelle der Meldungen mit Ursprungsländern, Artikeln sowie dem CPI und GCI der Ursprungsländer:



Land	Artikel	CPI	GCI
Belgien	Ananas (in Dosen)	73	76.40
Benin	Ananas	43	45.80
China	Ananas (in Dosen)	42	73.90
Costa Rica	Ananas, Ananas (bio)	54	62.00
Deutschland	Ananas (kandierte), Ananascreme-Schokoladen-Riegel	79	81.80
Dominikanische Republik	Ananas	32	58.30
Ecuador	Ananas	36	55.70
Elfenbeinküste	Ananas	37	48.10
Frankreich	Ananas	72	78.80

16 Grafische Anzeige von Meldungen

Unter dem Menüpunkt „Auswertung“ können verschiedene Darstellungen der Meldungen vorgenommen werden:

Auswertung

Nach Typ Nach Region Nach Produktkategorien Nach Gefährdungskategorie

Klassifizierung der Meldungen nach Typ

Bitte wählen Sie das gewünschte Jahr aus: 2018

PDF-Ausgabeformat:

Balken-Diagramm

Folgemeldungen:

mit Folgemeldungen ohne Folgemeldungen

PDF-Auswertung erstellen

Dashboard

Suche

HACCP Export

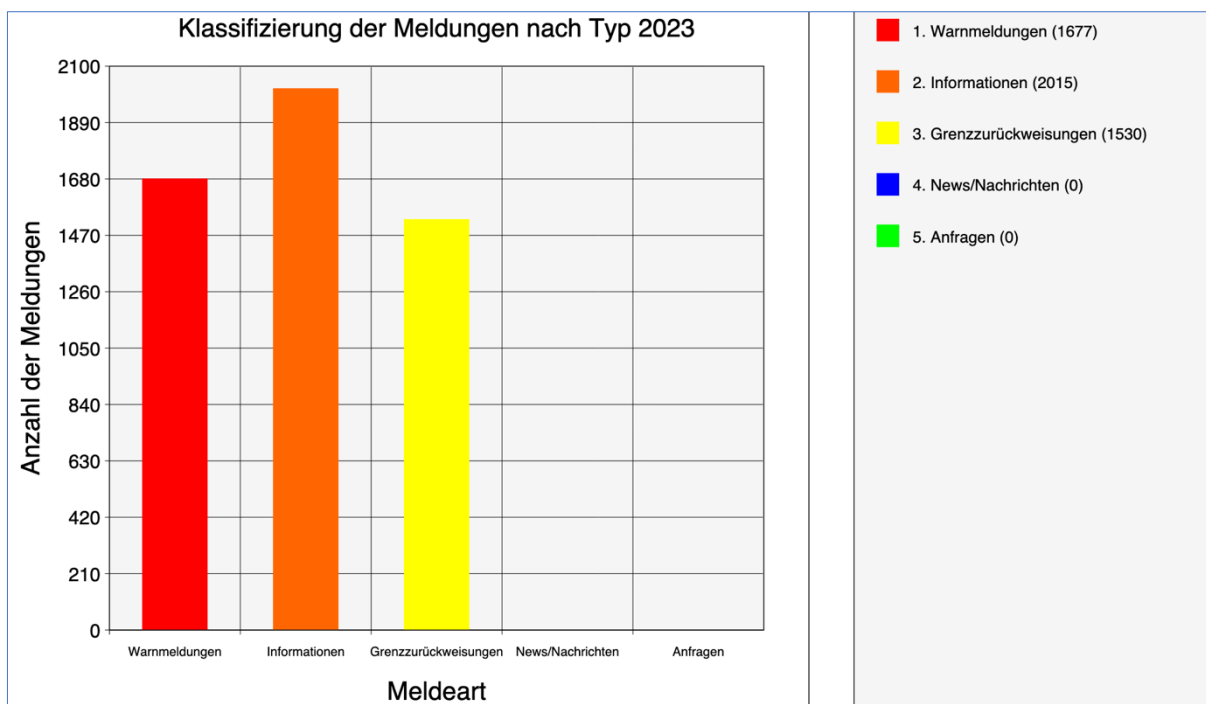
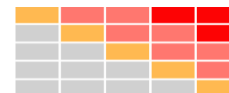
Auswertung

Die Meldungen können dargestellt werden nach:

- Meldeart (Typ)
- Region
- Produktkategorien
- Gefahrenkategorien

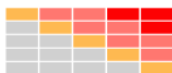
Die Ausgabe erfolgt als PDF-Datei.

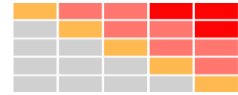
Hier als Beispiel die Meldungen für das Jahr 2023 nach Meldeart (Typ):



17 Download-Bereich

Im Download-Bereich stehen neben dem Handbuch zu SAFEFOOD-ONLINE weitere interessante Artikel sowie die SAFEFOOD-ONLINE Newsletter zur Verfügung:





18 Beratung und Serviceleistungen

Individuelle Beratungen zum Aufbau oder Weiterentwicklung des Risikomanagement-Prozesses sowie zum HACCP-Konzept werden auf Wunsch gerne gegeben.

Angebote Dienstleistungen und Beratungen:

- Übernahme von individuellen Abfragen zum Risikomanagement Prozess
- Erstellung individueller HACCP Pläne für bestehende Roh-/Einsatzstoffe
- Kompetente Unterstützung bei der Prüfplanung
- Abfragen und Beratungen zu Food Fraud
- Durchführung von Lieferantenaudits
- Beantwortung von Fragen zur Produktsicherheit
- Beratungen vor Ort zum Aufbau eines Risikomanagement-Systems (nach ISO 31000)
- Integration des Risikomanagement-Systems in das bereits bestehende Managementsystem
- In-House Schulungen zum Risikomanagement

Ihre Anregungen, Fragen und Wünsche richten Sie bitte direkt an:

SAFEFOOD-ONLINE GmbH

Birkenweg 18

D-68723 Schwetzingen

Tel: +49 6202 92 36 97

Fax: +49 6202 92 36 96

Mobil: +49 172 792 44 34

E-Mail: bernhard.mueller@SAFEFOOD-ONLINE.de

www.SAFEFOOD-ONLINE.de

Geschäftsführer: Dr. Bernhard Müller