Safefood-Online
Risiken erkennen und Chancen erhöhen

Handbuch SAFEFOOD-ONLINE

Hinweise zur Nutzung und Auswertung

1 EINFÜHRUNG IN SAFEFOOD-ONLINE 3

2 WAS LEISTET DIE DATENBANK SAFEFOOD-ONLINE? 4

3 TESTVERSION SAFEFOOD-ONLINE 4

4 ERSTE SCHRITTE (NACH DER REGISTRIERUNG) 5

4.1 PROFIL ANPASSEN 5
4.2 NEWSTICKER 5
4.3 WATCHLIST ERSTELLEN 5

5 RISIKOMANAGEMENT IM UNTERNEHMEN 6

6 WER IM UNTERNEHMEN SOLLTE SAFEFOOD-ONLINE NUTZEN? 7

6.1 DER QUALITÄTSMANAGER 7
6.2 DER ROHSTOFF-EINKÄUFER 8
6.3 DER PRODUKT-ENTWICKLER 8

7 AUSWAHL UND GRUPPIEREN VON ARTIKELN FÜR HACCP EXPORT, PRÜFPLAN UND FOOD FRAUD 8

7.1 GRUPPEN VERWALTEN 8
7.2 HINZUFÜGEN VON ARTIKELN 9
7.3 GRUPPIEREN VON ARTIKELN 10
7.4 GRUPPE KOPIEREN (IN HACCP EXPORT, PRÜFPLAN ODER FOOD FRAUD) 10
7.5 GRUPPE FREIGEBEN (FÜR ANDERE USER IM GLEICHEN UNTERNEHMEN) 11
7.6 ÄNDERUNG/ AKTUALISIERUNG VON LEBENSMITTELBEZEICHNUNGEN 12

8 HACCP EXPORT FÜR ROH-/EINSATZSTOFFE 12

8.1 HACCP EXPORT „MIT ALLEN KOMBINIERTEN GEFÄHRDUNGEN“ (BEISPIEL) 13
8.2 BEISPIEL HACCP EXPORT „MIT EINZELNEN GEFÄHRDUNGEN“ 18

9 PRÜFPLAN 21

9.1 BEISPIEL FÜR EINEN PRÜFPLAN 21

10 FOOD FRAUD (EIN WESENTLICHES LEBENSMITTELSICHERHEITSRISIKO) 23

10.1 AUSZÜGE UND FORDERUNGEN AUS GSFI-REGELWERKEN: 23
10.2 SCHWACHSTELLENANALYSE FOOD FRAUD 27
10.2.1 Schwachstellenanalyse FOOD FRAUD am Beispiel Haselnüsse 28
10.2.1.1 Fragen zur Auftrittswahrscheinlichkeit am Beispiel Haselnüsse 28
10.2.1.2 Fragen zur Entdeckungswahrscheinlichkeit am Beispiel Haselnüsse 30
10.2.1.3 Auswertung in einer Excel Tabelle 32
10.2.1.4 Blatt 1: Food Fraud Ergebnisse 32
10.2.1.5 Blatt 2: Verwundbarkeitsanalyse 32
10.2.1.6 Blatt 3: Minimierungsstrategie 34
10.2.1.7 Blatt 4: Food Fraud Vorfälle 35
10.2.2 Schwachstellenanalyse FOOD FRAUD am Beispiel Thunfisch 36
10.2.2.1 Fragen zur Auftrittswahrscheinlichkeit am Beispiel Thunfisch 36
10.2.2.2 Fragen zur Entdeckungswahrscheinlichkeit am Beispiel Thunfisch 38
10.2.2.3 Auswertung in einer Excel Tabelle 40
10.2.2.4 Blatt 1: Food Fraud Ergebnisse 40
10.2.2.5 Blatt 2: Verwundbarkeitsanalyse 40
10.2.2.6 Blatt 3: Minimierungsstrategie 42

10.2.2.7 Blatt 4: Food Fraud Vorfälle ... 43
10.2.3 Schwachstellenanalyse FOOD FRAUD am Beispiel Kunststoff-Schalen ... 44
10.2.3.1 Fragen zur Auftrittswahrscheinlichkeit am Beispiel Kunststoff-Schalen ... 44
10.2.3.2 Fragen zur Entdeckungswahrscheinlichkeit am Beispiel Kunststoff-Schalen ... 46
10.2.3.3 Auswertung in einer Excel Tabelle ... 48
10.2.3.4 Blatt 1: Food Fraud Ergebnisse ... 48
10.2.3.5 Blatt 2: Verwundbarkeitsanalyse ... 48
10.2.3.6 Blatt 3: Minimierungsstrategie ... 50
10.2.3.7 Blatt 4: Food Fraud Vorfälle ... 51
10.2.4 Schwachstellenanalyse FOOD FRAUD mit mehreren Beispielen ... 51
10.2.4.1 Auswertung in einer Excel Tabelle ... 52
10.2.4.2 Blatt 1: Food Fraud Ergebnisse ... 52
10.2.4.3 Blatt 2: Verwundbarkeitsanalyse ... 53
10.2.4.4 Blatt 3: Minimierungsstrategie ... 54
10.2.4.5 Blatt 4: Food Fraud - Vorfälle ... 56
10.3 Regeln zur Einstufung ... 58
10.3.1 Regeln zu den Fragen zur Auftrittswahrscheinlichkeit (Fragen A1 – A4) ... 58
10.3.2 Regeln zu den Fragen zur Entdeckungswahrscheinlichkeit (Fragen E1 – E4) ... 61

11 SUCHE: ABFRAGE NACH BEKANNTEN GEFÄHRDUNGEN ... 65

11.1 Suchanfrage (UND) ... 65
11.2 Suchanfrage (ODER) ... 67
11.3 Suchanfrage (Ausschließen) ... 68
11.4 Ergebnisse der Suchanfrage (Risikolandschaft) ... 68
11.5 Auswirkung (Schweregrad) der Gefährdungen ... 70
11.6 Sortieren und Ausblenden von Datensätzen ... 71
11.7 Erstellen einer Trendstatistik ... 72
11.8 Drucken der Risikomatrix ... 74

12 ANZEIGEN UND AUSWERTEN VON FOLGENMELDUNGEN ... 75

13 EIGENE DATEIEN HINZUFÜGEN UND AUSWERTEN ... 77

14 BEOBACHTEN VON GEFÄHRDUNGEN MITTELS EIGENER WATCHLIST ... 79

15 DASHBOARD ... 82

15.1 Meldungen ... 82
15.2 Auswertung Produktkategorie ... 84
15.3 Auswertung Gefährdungskategorie ... 85
15.4 Gefährdungskategorie für gewählte Produktkategorie ... 86
15.5 Produktkategorie für gewählte Gefährdungskategorie ... 87
15.6 (Welt-) Karte ... 88
15.7 Die neuesten Meldungen (15) ... 88

16 URSPRUNGSLÄNDER NACH CPI UND GCI (ABFRAGE „KARTENANSICHT“) ... 89

17 GRAFISCHE ANZEIGE VON MELDUNGEN ... 91

18 BERATUNG UND SERVICELEISTUNGEN ... 93

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 weitere verfügbare valide Daten zu Lebensmitteln, Lebensmittel-Kontaktmaterialien 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 Februar 2021 ca. 142.000 Datensätze. Die Inhalte der Datenbank werden ständig aktualisiert und angepasst.

2 Was leistet die Datenbank SAFEFOOD-ONLINE?

Die Ergebnisse einer Internet-basierten Abfrage werden in einer Risikolandschaft mit empfohlenen Handlungsanweisungen ausgegeben. Die Art der Darstellung mit SAFEFOOD-ONLINE ist variabel und kann direkt am Bildschirm individuell durch Anklicken der jeweiligen Felder und Ergebnisse weiterverarbeitet werden. Beispiele hierfür können Interessierte (ohne Registrierung) durch einen Klick auf den Reiter „Testversion“ einsehen.

Die Höhe des Risikos basiert auf der Häufigkeit der Meldungen zu einem spezifischen Lebensmittel, Kontaktmaterial 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, wie z.B. Herstellerland, betroffenes Lebensmittel, Gefahrenquelle, 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, u.a. aus dem RASFF, ist sichergestellt, dass die erzeugten Risikolandschaften stets die neuesten Erkenntnisse zur Lebensmittelsicherheit enthalten und nutzbar machen. Über die Datenbank sind Meldungen zu Lebensmitteln, Lebensmittel-Kontaktmaterialien und zu Futtermitteln abrufbar und vor allem nach verschiedensten Möglichkeiten auswertbar.

3 Testversion SAFEFOOD-ONLINE

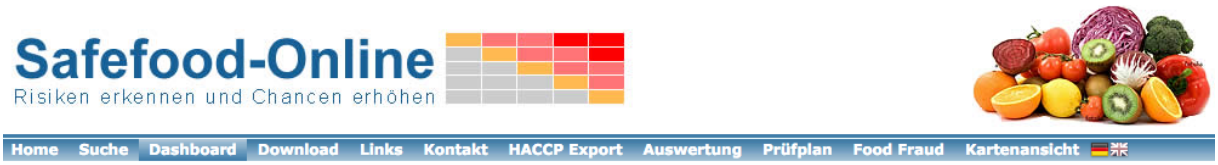
Nach dem ersten Aufruf von SAFEFOOD-ONLINE erscheint die folgende Startseite:

Durch einen Klick auf den Reiter „Testversion“ kann die Funktionalität von SAFEFOOD-ONLINE ohne Registrierung bzw. Login getestet werden.

Für die vollständige Nutzung der Datenbank ist eine Registrierung erforderlich. Die persönlichen Zugangsdaten erhalten Sie unter www.safefood-online.de nach Anmeldung

über „Registrierung“, direkt von SAFEFOOD-ONLINE. Gerne sind wir auch bereit, für einen begrenzten Zeitraum einen kostenfreien Zugang einzurichten.

Nach dem Login wechselt das Hauptmenü bei SAFEFOOD-ONLINE:



4 Erste Schritte (nach der Registrierung)

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

4.1 Profil anpassen

- Passwort und persönliche Daten eingeben bzw. ändern
- Newsletter abonnieren (ja/nein)
- Watchlist Notify-Mail (ja/nein):

Wenn Sie über neu hinzugefügte Lebensmittel /Futtermittel aus der von Ihnen gewählten Watchlist automatisch informiert werden wollen, stellen Sie die Anzeige auf „JA“. Dann erhalten Sie automatisch eine E-Mail, sobald ein Lebensmittel /Futtermittel hinzugefügt wurde.

4.2 Newsticker

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

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.

4.3 Watchlist erstellen

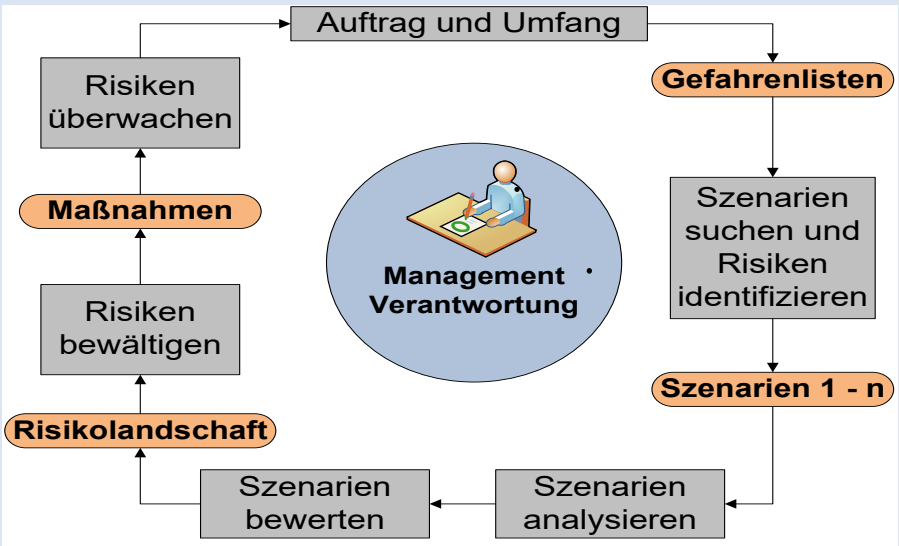
Eine detaillierte Anleitung zum Erstellen einer eigenen Watchlist finden Sie unter Punkt 14: „Beobachten von Gefährdungen mit einer eigenen Watchlist“.

5 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 49000, zu einem effizienten Risikomanagement-System zählen und erfüllt damit die grundlegenden Anforderungen an ein Risikomanagement-System für Organisationen aus dem Blickwinkel der Produktsicherheit:

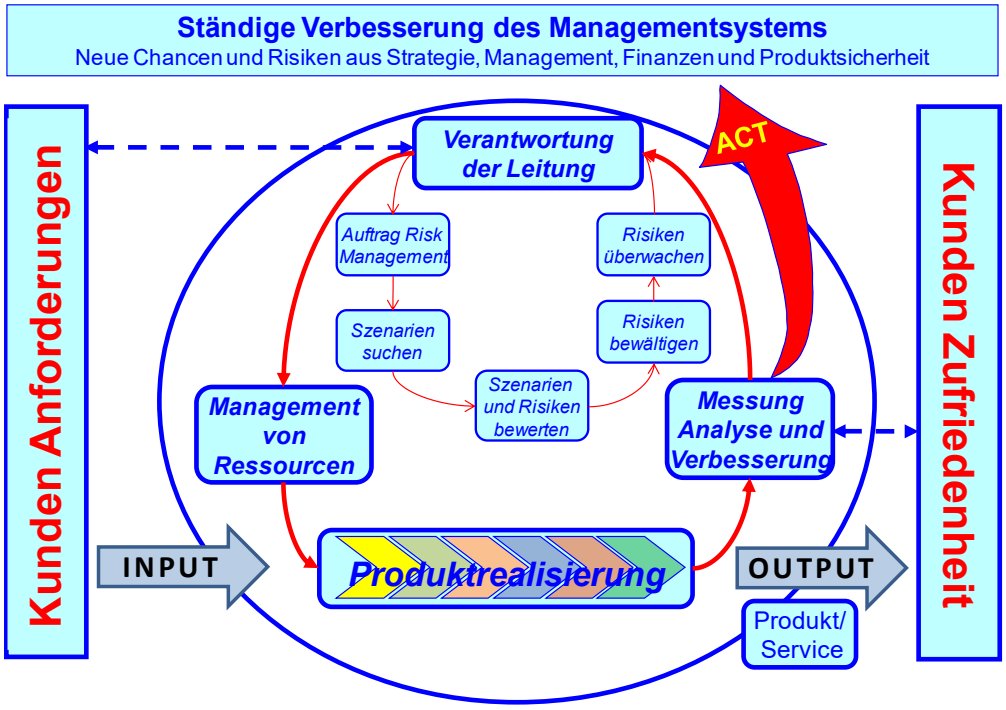
- DIN ISO 31000 Risikomanagement - Grundsätzen und Leitlinien
- ONR 49001 Risikomanagement für Organisationen und Systeme – Risikomanagement - Umsetzung von DIN ISO 31000 in die Praxis



Das Prinzip des Risiko-Management Prozesses

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

6 Wer im Unternehmen sollte SAFEFOOD-ONLINE nutzen?

6.1 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?

6.2 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?

6.3 Der Produkt-Entwickler

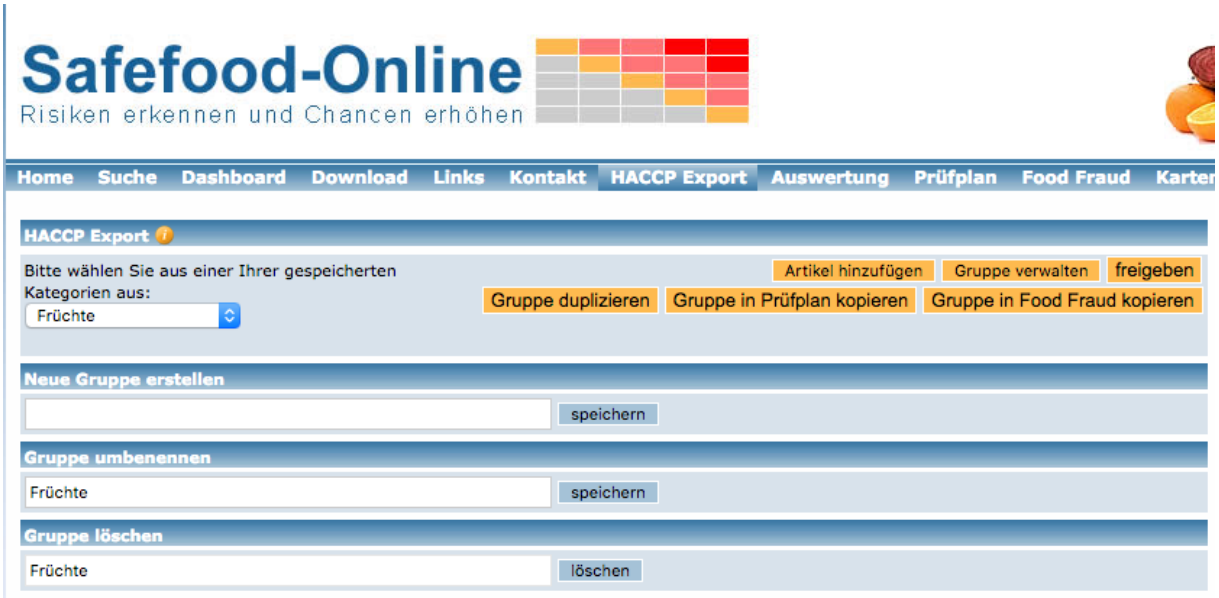
Die Risikobetrachtungen helfen dem Produktentwickler bei der Beantwortung folgender Fragen:

- 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?

7 Auswahl und Gruppieren von Artikeln für HACCP Export, Prüfplan und Food Fraud

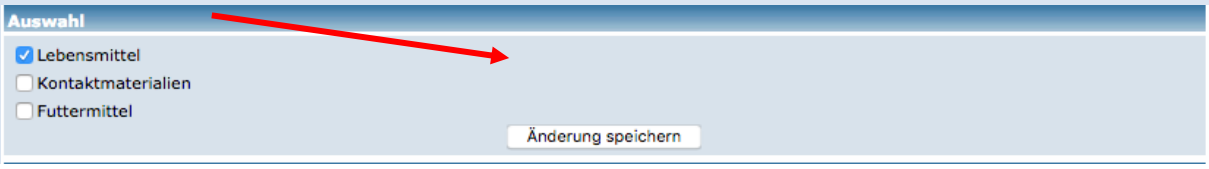
7.1 Gruppen verwalten

Nach Anklicken des Reiters „Prüfplan“, „HACCP Export“ bzw. „Food Fraud“ öffnet sich ein Fenster mit den beiden Optionen „Artikel hinzufügen“ und „Gruppe verwalten“. Zunächst kann durch Drücken des Buttons „Gruppe verwalten“ eine neue Gruppe angelegt werden. Diese Gruppe kann frei benannt werden (z.B. Früchte). Jeder Gruppe können beliebig viele Artikel hinzugefügt werden, die dann später in einer Tabelle exportiert werden können. Jede Gruppe kann durch Hinzufügen von neuen Artikeln erweitert werden (siehe Punkt 7.2 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.



7.2 Hinzufügen von Artikeln

Bevor Artikel einer Gruppe hinzugefügt werden, muss eine Vorauswahl getroffen werden, auf welche Daten zugegriffen werden soll: „Lebensmittel“ und/ oder „Kontaktmaterialien“ und/ oder „Futtermittel“. Die getroffene Auswahl bzw. die vorgenommenen Änderungen werden anschließend gespeichert:

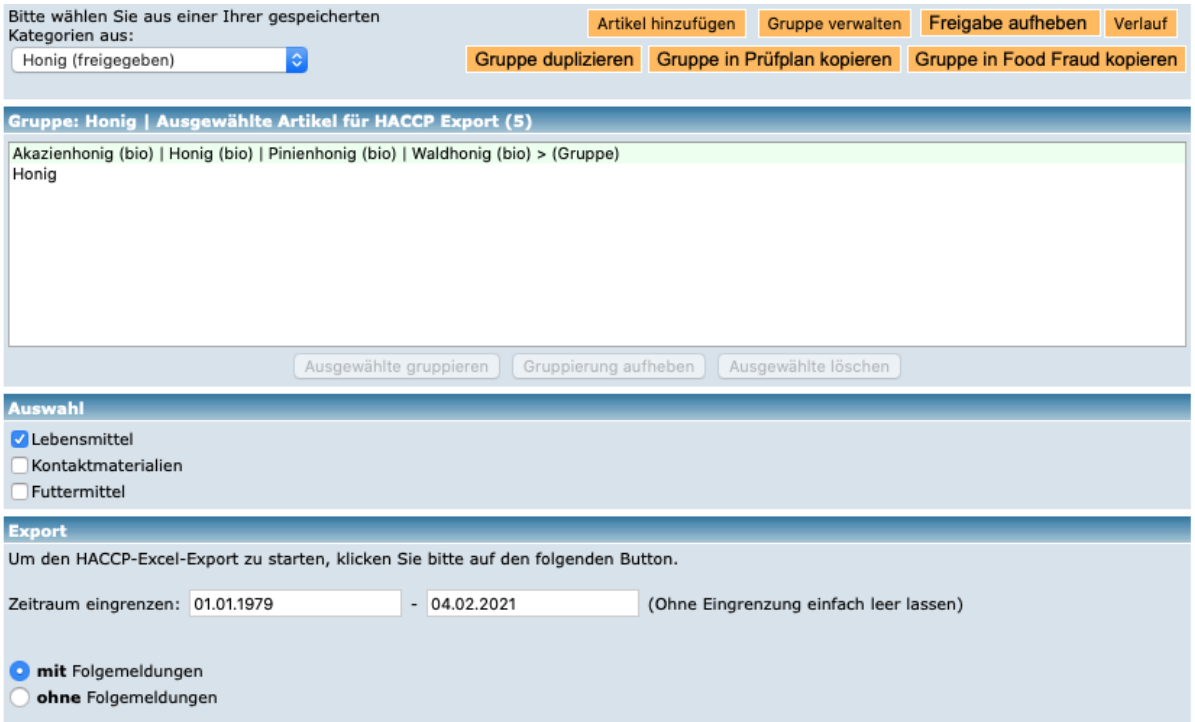


Beim Hinzufügen von Artikeln öffnet sich ein Fenster, das alle Treffer angezeigt, in denen der eingegebene Begriff enthalten ist. Es kann auch nur ein Teil des Begriffs (Artikels) eingegeben werden. In dem nachfolgenden Beispiel wurde in das Feld „Suchen“ „Sojal“ eingegeben. Die Datenbank liefert als Ergebnis „Bio-Sojalecithin“ und „Sojalecithin“. Die erzielten Treffer können individuell durch Setzen eines Häkchens der Gruppe hinzugefügt werden:

Am Ende der Liste werden alle Treffer angezeigt, in denen der gewählte Begriff in dem Datensatz, aber nicht in dem Wort des Artikels selbst enthalten ist. So können auch weitere Artikel in den Export geladen werden.

7.3 Gruppieren von Artikeln

Aufgrund der hohen Anzahl an Meldungen kann es sinnvoll sein, einzelne Artikel zu einer Gruppe zusammen zu fassen. 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 Bio-Akazienhonig, Bio-Honig, Bio-Pinienhonig und Bio-Waldhonig gruppiert. Erkennbar durch den Hinweis „>(Gruppe)“:



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

In den Modulen

- HACCP-Export
- Prüfplan
- Food Fraud

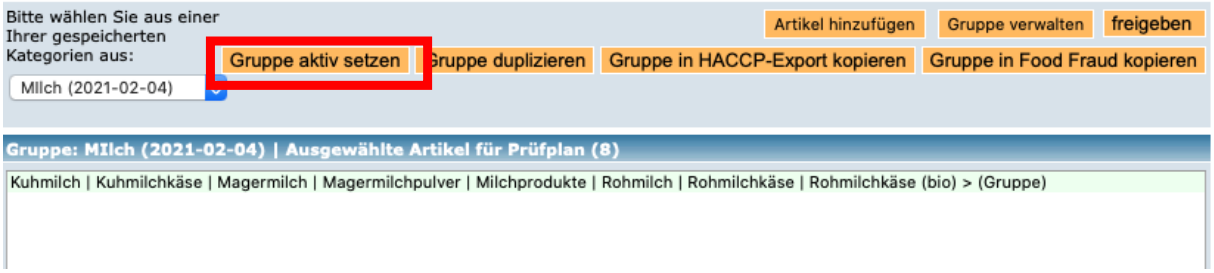
können die angelegten Gruppen jeweils in die anderen Module kopiert werden. Dies erspart Mehrarbeit durch wiederholte Eingaben. Der Name der kopierten Gruppe bleibt erhalten. Es wird lediglich das Wort „Copy“ vorangestellt. In dem nachstehenden Beispiel wurde die Gruppe Getreide in das Modul „Prüfplan“ kopiert:

7.5 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.

Hier wurde durch einen Klick auf den Button „freigeben“ die Gruppe „Milch“ den anderen Usern im eigenen Unternehmen freigegeben. Der User, der die Freigabe erteilt hat, sieht dies durch den Hinweis „freigegeben“ bei der entsprechenden Gruppe, hier „Milch (freigegeben)“. Außerdem wird bei der Freigabe der Gruppe eine Kopie angelegt, diese ist unter „Archivierte“ zu finden. In Klammer steht der Tag der Freigabe:

Falls gewünscht, kann die archivierte Gruppe wieder aktiviert werden. Hierzu klickt man zuerst die archivierte Gruppe und dann, in dem jetzt geänderten Fenster, den Button „Gruppe aktiv setzen“ an.



Die Gruppe erscheint dann wieder im Auswahlfeld mit der Bezeichnung wie unter „archiviert“, d.h. mit dem Zusatz des Tages der ursprünglichen Freigabe.
Falls auf Basis einer bestehenden Gruppe, eine neue Gruppe erstellt werden soll, so kann die Ausgangs-Gruppe dupliziert werden (Button „Gruppe duplizieren“) und danach die Kopie umbenannt werden.

7.6 Änderung/ Aktualisierung von Lebensmittelbezeichnungen

Die Inhalte der SAFEFOOD-ONLINE Datenbank werden ständig überprüft bzw. aktualisiert. Dabei kann es erforderlich sein, Bezeichnungen von Lebensmitteln zu aktualisieren. Dies hat zur Folge, dass die alten Bezeichnungen (sofern diese ursprünglich in den Module HACCP Export, Prüfplan und Food Fraud gewählt und gespeichert wurden) nicht mehr gefunden werden. In diesen Fällen wird ein entsprechender Hinweis eingeblendet:

INFORMATION

Die folgenden Artikel sind nicht mehr verfügbar:

Bio-Bananen

Ersatz:

- Bananen (bio)

Bio-Milch

Ersatz:

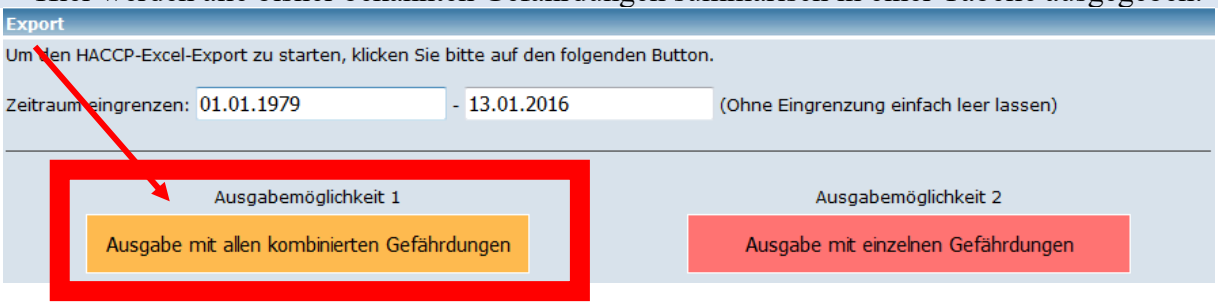
- Milch (bio)

8 HACCP Export für Roh-/Einsatzstoffe

In dem Modul „HACCP Export“ ist es möglich, auf Basis aller in der Datenbank vorliegenden Meldungen einen HACCP Export für Lebensmittel, Kontaktmaterialen bzw. Futtermittel zu erstellen.

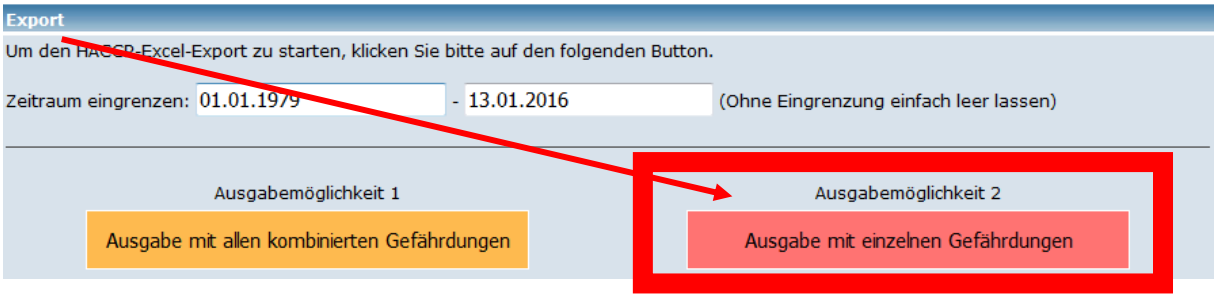
In diesem Tool gibt es zwei Abfrageoptionen:

a) Ausgabe „mit allen kombinierten Gefährdungen“ (siehe 8.1):
Hier werden alle bisher bekannten Gefährdungen summarisch in einer Tabelle ausgegeben:



weiter mit Punkt 8.1

b) Ausgabe „mit einzelnen Gefährdungen“ (siehe 8.2).
Hier werden alle bekannten Gefährdungen zu jedem ausgewählten Lebensmittel einzeln dargestellt und in einer Tabelle ausgegeben:



weiter mit Punkt 8.2

8.1 HACCP Export „Mit allen kombinierten Gefährdungen“ (Beispiel)

Mit der Abfrage „Mit allen kombinierten 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 **summiert** und dann in einer Tabelle ausgegeben.
In der ersten Spalte des Excel-Exports können die (vom Unternehmen vergebenen) Artikelnummern eingetragen werden. So ist eine eindeutige Zuordnung im Unternehmen möglich. In der zweiten Spalte ist der Roh-/Einsatzstoff 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 11 „Suche“: Abfrage nach bekannten Gefährdungen). Weitere Erläuterungen dazu finden sich auch unter Punkt 11.4: „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 das Ergebnis der HACCP Abfrage (mit allen kombinierten Gefährdungen) für Honig. Die Abfrage umfasst den Zeitraum vom 01.01.1979 bis 17.12.2019. Die vorliegenden Meldungen für die Bio-Honig-Sorten wurden als Gruppe (summarisch) abgefragt. Siehe hierzu auch die Erläuterungen unter 7.3 (Gruppieren von Artikeln). Die Risikoklasse E5 für Honig ergibt sich aus der Risikomatrix (siehe dazu: auch Punkt 11.4: „Ergebnis der Suchanfrage (Risikolandschaft)“:

HACCP PLAN
für Roh- und Einsatzstoffe

Safefood-Online 04.02.2021

Safefood-Online
Risiken erkennen und Chancen erhöhen

Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.1979 - 04.02.2021
Auswahl: Lebensmittel
Gruppe: Honig

Art.Nr	Roh-/Einsatzstoff	Bekannte Gefahren	Ursprungsland	RK1	RK3	Maßnahmen zur Beherrschung
	Gruppe Akazienhonig (bio) > Honig (bio) > Pinienhonig (bio) > Waldhonig (bio)	Antibiotika (Sulfathiazol) [3]	Portugal [3]	C2	C3	
		Betrug [3]	Äthiopien [3]	B2		
		Furazolidon (AOZ) [2]	Argentinien [1], Türkei [1]	C1		
		Antibiotika (Sulfadiazin) [2]	China [2]	C1		
		Betrug, sensorische Abweichung [2]	Äthiopien [2]	B1		
		nicht geeignet für Lebensmittel [2]	Ukraine [2]	B1		
		Antibiotika (Dimetridazol) [1]	Belgien [1]	C1		
	Honig	Antibiotika (Streptomycin) [48]	Mexiko [19], Rumänien [7], Italien, Lateinamerika, Spanien [6], Vietnam [5], China [4], Indien [3], Argentinien [3], Ägypten [1]	C5		
		Antibiotika (Chloramphenicol) [40]	China [17], Russland [4], Portugal [4], Spanien [3], Indien [3], Argentinien [2], Ukraine [2], Vietnam [2], Bulgarien [1], Türkei [1], Hongkong [1]	C5		
		Antibiotika (Sulfonamid) [27]	Deutschland [11], Zypern [9], Ukraine [4], Türkei [2], Serbien [1]	C4		
		Antibiotika (Sulfathiazol) [23]	Bulgarien [7], Litauen [5], Rumänien [4], Ungarn [3], Mexiko [2], Italien [1], Ukraine [1]	C3		
		Nitrofurazon (SEM) [18]	Ungarn [5], China [4], Israel [4], Neuseeland [2], Indien [1], Argentinien [1], Ukraine [1]	C3		
		Futtermittelzusatzstoff (Tylosin) [15]	Argentinien [7], Spanien [3], Ungarn [3], Italien [2]	C3		
		Antibiotika (Sulfadimidin) [13]	Türkei [11], Slowakei [2]	C3		
		Betrug [12]	China [5], Äthiopien [4], Indien [2], Türkei [1]	B3		
		Antibiotika (Oxytetracyclin) [12]	Argentinien [5], Israel [2], Guatemala [2], Bulgarien [1], Mexiko [1], Vietnam [1]	C3		
		Aflatoxine [10]	Türkei [10]	D3		
		1,4-Dichlorbenzol [9]	Griechenland [5], Neuseeland [4]	C3		
		Furazolidon (AOZ) [8]	Spanien [4], Argentinien [2], Vietnam [1], Türkei [1]	C2		
		Furaltadon (AMOZ) [8]	Italien [7], Argentinien [1]	C2		
		Antibiotika (Sulfamethoxazol) [7]	Litauen [3], Vietnam [2], Indien [2]	C2		
		Antibiotika (Tetracyclin) [7]	Ukraine [3], Russland [2], Indien [1], Griechenland [1]	C2		
		Antibiotika (Erythromycin) [7]	China [7]	C2		
		Verdünnung / Streckung [6]	Italien [1], Thailand [1], China [1], Australien [1], Asien [1], Südafrika [1]	B2		
		Antibiotika (Lincomycin) [6]	China [6]	C2		
		Antibiotika (Sulfathiazol), Antibiotika (Tetracyclin) [6]	Italien [4], Bulgarien [2]	C2		
		Hydroxymethylfurfural (HMF) [5]	Ungarn [2], Ukraine [2], Portugal [1]	C2		

	Milchprotein / Milchbestandteile [5]	China [5]	B2		
	Bacillus cereus, Clostridium perfringens [5]	Frankreich [5]	E2		
	illegaler Import [5]	Brasilien [2], Saudi-Arabien [1], USA [1], Libanon [1]	B2		
	Gesundheitszertifikat (fehlt) [5]	Moldawien [2], USA [2], Australien [1]	B2		
	Antibiotika (Sulfadimidin), Antibiotika (Sulfamerazin) [4]	Mexiko [4]	C2		
	Fremdkörper (Glasfragmente) [4]	Frankreich [4]	E2		
	Antibiotika (Metronidazol) [4]	Guatemala [2], Indien [1], China [1]	C2		
	Pyrrolizidinalkaloide [4]	Mexiko [4]	E2		
	Antibiotika (Sulfamethazin) [4]	Türkei [4]	C2		
	Antibiotika (Ciprofloxacin), Antibiotika (Sulfadiazin), Antibiotika (Sulfamethoxazol), Antibiotika (Tetracyclin), Antibiotika (Trimethoprim) [4]	China [4]	C2		
	Antibiotika (Chloramphenicol), Antibiotika (Streptomycin), Antibiotika (Sulfathiazol) [3]	Ukraine [3]	C2		
	Antibiotika (Sulfadimethoxin), Antibiotika (Sulfadimidin), Antibiotika (Sulfathiazol) [3]	Polen [3]	C2		
	Antibiotika (Sulfamethoxazol), Antibiotika (Trimethoprim) [3]	China [3]	C2	E5	
	Betrieb nicht zugelassen [3]	Italien [2], Äthiopien [1]	B2		
	Laktose [3]	China [3]	B2		
	Insektenbefall [3]	Mexiko [3]	B2		
	Antibiotika (Sulfamethazin), illegaler Import [3]	Ägypten [3]	C2		
	Gesundheitszertifikat (gefälscht) [3]	China [3]	B2		
	Kennzeichnung (fehlerhaft) [2]	Italien [2]	A1		
	Antibiotika (Sulfadiazin) [2]	Indien [2]	C1		
	mangelhafter Hygienezustand [2]	Ukraine [2]	B1		
	Antibiotika (Metronidazol), Antibiotika (Sulfonamid) [2]	Ukraine [2]	C1		
	betrügerische Verwendung von Identitätskennzeichen [2]	Frankreich [2]	B1		
	Fremdkörper (Metallfragmente) [2]	Vereinigtes Königreich [2]	E1		
	Antibiotika (Chloramphenicol), Antibiotika (Sulfadiazin) [2]	Zypern [2]	C1		
	illegale Verbesserung [2]	Frankreich [1], unbekannt [1]	B1		
	Antibiotika (Streptomycin), Antibiotika (Sulfathiazol) [2]	USA [2]	C1		
	Milcheiweiß [2]	China [2]	B1		
	Antibiotika (Sulfadimethoxin), Antibiotika (Sulfathiazol) [2]	Litauen [2]	C1		
	Dokumentation unzureichend [2]	Italien [2]	B1		
	Antibiotika (Ciprofloxacin) [2]	China [2]	C1		
	Antibiotika (Chloramphenicol), Antibiotika (Streptomycin) [2]	China [2]	C1		
	Antibiotika (Chloramphenicol), Antibiotika (Streptomycin), Antibiotika (Sulfamethazin) [2]	Vietnam [2]	C1		
	Antibiotika (Chloramphenicol), Antibiotika (Sulfamethoxazol), Antibiotika (Trimethoprim) [1]	China [1]	C1		
	Antibiotika [1]	Ukraine [1]	C1		
	mangelhafter Hygienezustand, Verpackung (ungeeignet) [1]	Ukraine [1]	B1		
	schlechte Transportbedingungen [1]	Moldawien [1]	B1		
	Farben, illegale Verbesserung [1]	Pakistan [1]	B1		
	Antibiotika (Chloramphenicol), Antibiotika (Streptomycin), Antibiotika (Sulfadiazin), Antibiotika (Tetracyclin) [1]	China [1]	C1		
	Futtermittelzusatzstoff (Tylosin), Furazolidon (AOZ) [1]	Argentinien [1]	C1		
	Isoglucose [1]	Indien [1]	C1		
	Antibiotika (Chloramphenicol), Antibiotika (Sulfadiazin), Antibiotika (Tetracyclin) [1]	China [1]	C1		
	Antibiotika (Dihydrostreptomycin), Antibiotika (Streptomycin) [1]	Moldawien [1]	C1		
	mangelhafter Hygienezustand, Verpackung (beschädigt) [1]	Ukraine [1]	B1		
	Austausch [1]	Italien [1]	B1		
	Kennzeichnung (fehlt) [1]	Guatemala [1]	B1		
	Gesundheitszertifikat (unzureichend) [1]	China [1]	B1		
	Insektenbefall (tote Insekten), mangelhafte Konservierung [1]	Ukraine [1]	B1		
	betrügerische Verwendung von Identitätskennzeichen, Produkt-/ Markenfälschung [1]	Vereinigtes Königreich [1]	B1		
	Dokumentation unzureichend, nicht für den menschlichen Verzehr geeignet [1]	Madagaskar [1]	D1		

Antibiotika (Oxytetracyclin), Antibiotika (Streptomycin) [1]	Argentinien [1]	C1		
Dokumentation unzureichend, mangelhafter Hygienezustand [1]	Italien [1]	B1		
Antibiotika (Erythromycin), Antibiotika (Lincomycin) [1]	China [1]	C1		
nicht geeignet für Lebensmittel [1]	Argentinien [1]	B1		
Antibiotika (Streptomycin), Futtermittelzusatzstoff (Tylosin) [1]	China [1]	C1		
Gesundheitszertifikat (unzureichend), Kennzeichnung (fehlt) [1]	Kroatien [1]	B1		
Paenibacillus spp. [1]	Deutschland [1]	E1		
Enterobacteriaceen [1]	Bulgarien [1]	E1		
Antibiotika (Sulfamethoxazol), Antibiotika (Sulfathiazol) [1]	Argentinien [1]	C1		
Verpackung (beschädigt) [1]	Ukraine [1]	B1		
Verderb [1]	Uruguay [1]	B1		
Clostridium botulinum [1]	Argentinien [1]	E1		
Antibiotika (Chloramphenicol), Nitrofurazon (SEM) [1]	Indien [1]	C1		
neuartig: Cannabidiol [1]	unbekannt [1]	B1		
Verunreinigung [1]	Sri Lanka [1]	C1		
Antibiotika (Chloramphenicol), Antibiotika (Tetracyclin) [1]	Vietnam [1]	C1		
Fremdkörper (Plastikfragmente) [1]	Kamerun [1]	C1		
Austausch, Produkt-/ Markenfälschung [1]	unbekannt [1]	B1		
Antibiotika (Erythromycin), Antibiotika (Streptomycin) [1]	China [1]	C1		
sensorische Abweichung [1]	Chile [1]	A1		
Antibiotika (Streptomycin), Antibiotika (Sulfamethazin) [1]	Vietnam [1]	C1		
Antibiotika (Oxytetracyclin), Antibiotika (Tetracyclin) [1]	Vietnam [1]	C1		
Antibiotika (Ciprofloxacin), Antibiotika (Erythromycin) [1]	China [1]	C1		

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-/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).

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

a. Die Spezifikation enthält einen Hinweis zum Grenzwert von Streptomycin
b. 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.
c. Der Lieferant muss das Land angeben, aus dem die Lieferung stammt. Es sollten möglichst folgende Länder ausgeschlossen werden: Mexiko, Rumänien, Vietnam, Italien, Spanien, Argentinien, Lateinamerika, Indien, China und Ägypten, da hier bereits Gefahren bekannt sind. Die Länder ergeben sich aus der Abfrage von SAFEFOOD-ONLINE (Stand: 11.07.2019).

d. 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.

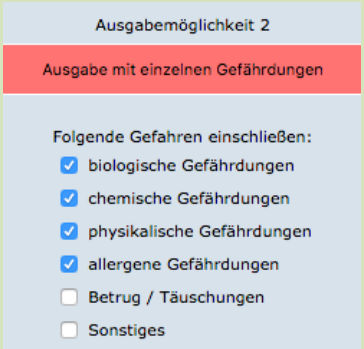
Hintergrundinformation zu Streptomycin in Honig
Das Antibiotikum Streptomycin wird heute insbesondere zur Bekämpfung von Feuerbrand eingesetzt, verursacht durch Bakterien (Erwinia amylovora) auf Kernobstbäumen. Streptomycin wirkt vor allem gut gegen Blüteninfektionen, welche verhindert werden müssen, 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.

8.2 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 für Roh-/Einsatzstoffe zu erstellen. Bei der Abfrage werden alle bisher bekannten Gefährdungen **vereinzelt** und später in einer Tabelle ausgegeben (siehe dazu das Beispiel für Paprikapulver).

Aktuell gibt es in der Datenbank sechs Gefährdungskategorien:



Diese Gefährdungskategorien sind in weitere Untergruppen gegliedert:

1. biologische Gefährdungen (vier weitere Untergruppen)
2. chemische Gefährdungen (neun weitere Untergruppen)
3. physikalische Gefährdungen (Untergruppe Fremdkörper)
4. allergene Gefährdungen (Untergruppe Allergene)
5. Betrug / Täuschungen (sechs weitere Untergruppen)
6. Sonstiges (fünf weitere Untergruppen)

Die Positionen 5 (Betrug/ Täuschungen) und 6 (Sonstiges) sind wahlweise durch das Setzen eines Häkchens mit abrufbar.
In der ersten Spalte des Excel-Exports können die eigenen (vom Unternehmen vergebenen) Artikelnummern eingetragen werden, so dass eine eindeutige Zuordnung im Unternehmen möglich ist. In der zweiten Spalte ist der Roh-/Einsatzstoff, 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 11 „Suche“: Abfrage nach bekannten Gefährdungen). Weitere Erläuterungen dazu finden sich unter Punkt 11.4: „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 Gefährdungskategorie. 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.

Die Zuordnung der Meldungen zu den einzelnen Gefährdungskategorien ergibt sich aus der Tabelle „Darstellung der Ergebnisse“. Siehe hierzu die HACCP Abfrage (mit vereinzelten Gefährdungen) für Paprikapulver (die Abfrage umfasst den Zeitraum vom 01.01.1979 bis 17.12.2019):

HACCP PLAN
für Roh- und Einsatzstoffe
safefood-online GmbH 04.02.2021

Safefood-Online
Risiken erkennen und Chancen erhöhen

Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.1979 - 04.02.2021
Auswahl: Lebensmittel
Gruppe: Paprikapulver

Art.Nr	Roh-/Einsatzstoff	Bekannte Gefahren	Ursprungsland	RK1	RK2	RK3	Maßnahmen zur Beherrschung
	Paprikapulver	**biologische Gefährdungen**					
		pathogene Keime					
		Bacillus cereus [10]	Spanien [10]	E3			
		Bacillus licheniformis [3]	Spanien [3]	E2			
		Schimmelpilzbefall [1]	China [1]	E1			
		Salmonella bovismorbificans [1]	Israel [1]	E1			
		Salmonella enterica [2]	Ungarn [2]	E1			
		Salmonella mbandaka [2]	Spanien [2]	E1			
		Salmonella muenchen [51]	Spanien [51]	E5			
		Salmonella muenster [1]	China [1]	E1	E5		
		Salmonella spp. [25]	Spanien [2], China [22], Türkei [1]	E3			
		BSE / TSE					
		keine bekannt					
		nicht pathogene Keime					
		keine bekannt					
		Insekten / Parasiten					
		Insektenbefall (Fäkalien) [1]	China [1]	B1			
		Insektenbefall (tote Insekten) [1]	China [1]	B1			
		chemische Gefährdungen					
		Biotoxine					
		keine bekannt					
		Biokontamination					
		keine bekannt					
		Pestizide					
		Triazophos [1]	Brasilien [1]	D1			
		Oxamyl [1]	Türkei [1]	D1			
		Schwermetalle					
		keine bekannt					
		Antibiotika / Arzneimittel / Hormone					
		keine bekannt					
		chemische Kontamination					
		keine bekannt					
		Mykotoxine				E5	
		Aflatoxine [125]	Israel [2], Südafrika [2], Ungarn [7], Spanien [41], Brasilien [2], Indien [18], Ghana [2], Ukraine [1], Türkei [6], Peru [17], Äthiopien [6], China [14], Sri Lanka [1], Kosovo [5], Niederlande [1]	D5	D5		
		Ochratoxin A [140]	Spanien [59], Peru [30], China [39], Äthiopien [3], Niederlande [1], Ungarn [1], unbekannt [4], Türkei [1], Österreich [2]	D5			
		Migration					
		keine bekannt					
		Radioaktivität					
		keine bekannt					
		physikalische Gefährdungen					
		Fremdkörper			keine		
		keine bekannt					
		allergene Gefährdungen					
		Allergene					
		Gluten [2]	Serbien [2]	B1	E5		
		Nussprotein (Mandeln) [59]	China [29], Spanien [30]	E5			

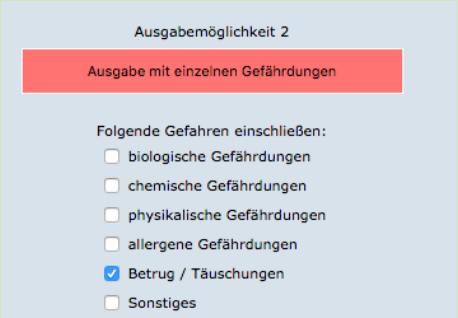
RK1 = Risikoklasse für Einzelgefährdung, RK2 = Risikoklasse für eine Gruppe der Gefährdungskategorie, RK3 = Risikoklasse für gesamt Roh-/Einsatzstoff
* = Eigene Datensätze enthalten

Am Ende der Ausgabeliste erfolgt ein Excel Ausdruck mit einer vierstufigen Empfehlungsliste mit möglichen Handlungsanweisungen für das Unternehmen für das/ die ausgewählte(n) Lebensmittel. Alle HACCP-Exporte können auch als Datei archiviert werden:

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).

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 Gefährdungskategorien“ ist es 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 (siehe hierzu Punkt 10 „Food Fraud“) zu verwenden:

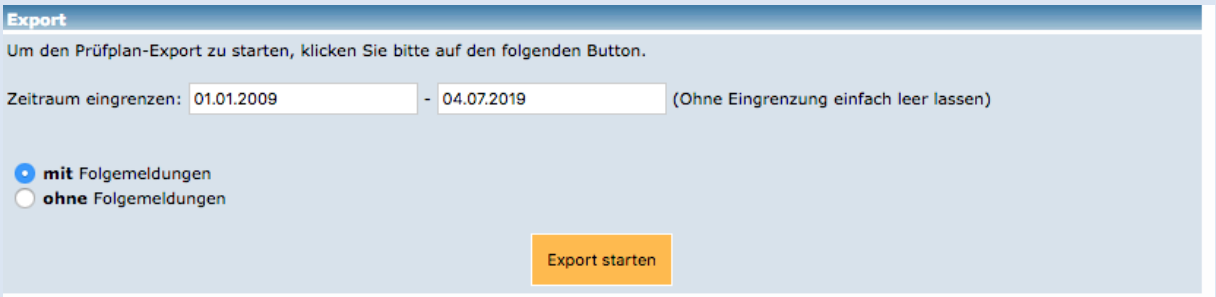
9 Prüfplan

Mit dem Modul „Prüfplan“ ist es möglich, auf Basis aller in der Datenbank vorliegenden Meldungen, einen individuellen Prüfplan für Roh-/Einsatzstoffe, aber auch für die Fertigprodukte 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.

Wie bei den Modulen HACCP Export und Food Fraud sind zunächst die Artikel für den Prüfplan auszuwählen. Die Auswahl von Artikeln ist unter Punkt 7 „Auswahl und Gruppieren von Artikeln für HACCP Export, Prüfplan und Food Fraud“ beschrieben.

9.1 Beispiel für einen Prüfplan

Nach der Auswahl der Lebensmittel ist der (Abfrage-) Zeitraum zu wählen. Für einen aussagekräftigen Prüfplan sollte der Zeitraum mindestens 5 Jahre umfassen. Danach kann der Export für eine gewählte Ausgabe gestartet werden:



Die Datenausgabe erfolgt als Excel File (siehe Beispiel unten). 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 dem abgefragten Lebensmittel, Kontaktmaterial bzw. Futtermittel 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 Roh- und Einsatzstoffe

Safefood-Online 18.12.2019

Safefood-Online
Risiken erkennen und Chancen erhöhen

Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.1979 - 18.12.2019
Auswahl: Lebensmittel
Gruppe: test

Paprikapulver	Probenahme und Prüfung			
	jede Lieferung	jede zweite Lieferung	zweimal pro Jahr	einmal pro Jahr
Allergene				
Gluten				B1
Nussprotein (Mandeln)	E5			
Bestrahlung				
Bestrahlung				B3
Betrug				
Betrieb nicht zugelassen				B2
Betrug				B1
Verdünnung / Streckung				B1
Farben				
Annato/Bixin/Norbixin (E160b)			B4	
Fast Garnet				B1
Orange II				B1
Pararot		B5		
Rhodamin B				B1
Sudanrot I		B5		
Sudanrot III				B1
Sudanrot IV		B5		
Insekten / Parasiten				
Insektenbefall (Fäkalien)				B1
Insektenbefall (tote Insekten)				B1
Kennzeichnung				
Gesundheitszertifikat (fehlerhaft)				A1
Gesundheitszertifikat (unzulässig)				A2
Mykotoxine				
Aflatoxine	D5			
Ochratoxin A	D5			
Pathogene Keime				
Bacillus cereus		E3		
Bacillus licheniformis		E2		
Salmonella bovismorbificans			E1	
Salmonella enterica			E1	
Salmonella mbandaka			E1	
Salmonella muenchen	E5			
Salmonella spp.		E3		
Schimmelpilzbefall			E1	
Pestizide				
Oxamyl				D1
Triazophos				D1

Die Ergebnisse werden dabei so gruppiert, dass diese den jeweiligen Gefährdungskategorien 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. Die Ergebnisse basieren auf der validen Datenlage des RASFF, die jederzeit um Daten aus dem eigenen Unternehmen ergänzt werden können.

10 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 (Lebensmittel-) Kontaktmaterialien 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.

In den vergangenen Jahren gab es etliche Vorfälle wie z.B. mit Olivenöl, Fisch, Bio-Produkten, Milch, Getreide, Honig und Ahornsirup, Kaffee und Tee sowie Gewürzen. Der „Pferdefleischskandal“ zählt nicht zu den „top 10“ Vorfällen, weil er - im Gegensatz zur öffentlichen- bzw. Pressewahrnehmung - betriebswirtschaftlich wenig relevant war. Aktuell prüft das Bundesministerium für Justiz und Verbraucherschutz, wie auf wissenschaftlicher Grundlage ein Frühwarnsystem entwickelt werden kann, das systemimmanente materielle Anreize zur Verbrauchertäuschung erkennt. Mit einem solchen System, das es bisher noch nicht gibt, könnten Überwachungsbehörden in die Lage versetzt werden, proaktiv gegen vermutete Täuschungen aber auch gegen mit Täuschungen verbundene gesundheitliche Risiken bei der Produktion von Lebensmitteln vorzugehen. Systematische Beobachtungen von Produktionsvolumina, Preisveränderungen und Warenströmen können dafür die Grundlage bieten. Ein möglicher erster Ansatz hierfür ist die Internetseite www.lebensmittelklarheit.de.

10.1 Auszüge und Forderungen aus GSFI-Regelwerken:

Forderungen der GFSI (Global Food Safety Initative):

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“ (https://www.mygfsi.com/files/Technical_Documents/201805-food-fraud-technical-document-final.pdf) hat die GFSI 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:

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

Forderungen aus IFS Food, Version 7

Kriterium 4.4.4 (Einkauf):
Die zugekauften Rohmaterialien, Halbfertigprodukte und Verpackungsmaterialien werden gemäß den vorliegenden Spezifikationen und durch die Risikobewertung bestätigt, auf Authentizität geprüft. Der Prüfplan berücksichtigt mindestens definierte Lebensmittelsicherheits- und Produktqualitätsrisiken.
Die Frequenz und/ oder der Probenumfang basiert auf:

- Der Auswirkung von Rohmaterialien, Halbfertigprodukten und Verpackungsmaterialien auf das Endprodukt,
- Dem Lieferantenstatus

Fragen, die sich direkt daraus ableiten:

a) Gibt es einen Prüfplan und wie wird dieser aktualisiert?
b) Wie werden Authentizitätskriterien berücksichtigt?

Kriterium 5.6.7 (Produktanalysen):
Der Prüfplan wird regelmäßig geprüft und auf Grundlage der Ergebnisse, Gesetzesänderungen oder Gegebenheiten, die sich negativ auf die Produktsicherheit, -qualität oder -legalität auswirken können, aktualisiert.

Das Kriterium 5.6.7 Produktanalysen wird in Zusatzfragen und Querverweisen wie folgt konkretisiert:

Wenn ein Alarmsystem darüber informiert, dass eine Rohware aus einem bestimmten Land regelmäßig Gehalte einer gefährliche 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.

Kriterium 4.20.1 (Food Fraud)
Die Zuständigkeit für die Verwundbarkeitsanalyse und den Plan zur Verminderung von Lebensmittelbetrug ist eindeutig festgelegt. Die verantwortliche(n) Person(en) verfügt / verfügen über entsprechende spezifische Kenntnisse und hat / haben die volle Unterstützung der Unternehmensleitung.

Kriterium 4.20.2 (Food Fraud)
Es ist eine dokumentierte Verwundbarkeitsanalyse („Vulnerability Assessment") für alle Rohmaterialien, Zutaten, Verpackungsmaterialen und ausgelagerten Prozesse durchgeführt, um die Risiken in Bezug auf Austausch, Falschetikettierung, Verfälschung oder Imitation zu ermitteln. Die Kriterien für die Verwundbarkeitsanalyse sind definiert.

Kriterium 4.20.3 (Food Fraud)
Ein dokumentierter Plan zur Verminderung von Lebensmittelbetrug ist entwickelt und umgesetzt, um alle identifizierten Risiken zu kontrollieren. Dieser Plan bezieht sich auf die Verwundbarkeitsanalyse. Die Methoden der Kontrolle und Überwachung sind definiert und umgesetzt.

Kriterium 4.20.4 (Food Fraud)
Die Verwundbarkeitsanalyse wird regelmäßig, mindestens jährlich, und/ oder im Fall von erhöhtem Risiko überprüft. Falls notwendig, wird der Plan zur Vermnderung von Lebensmittelbetrug angepasst.

Forderungen aus BRC Food, Version 8

Kriterium 5.4.1
Das Unternehmen muss über das Verfahren verfügen, um auf die 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
- Regierungsquellen
- private Förderzentren.

Kriterium 5.4.2
Eine dokumentierte Schwachstellenbewertung aller Rohmaterialien von Lebensmitteln oder Gruppen derselben muss 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
- Genauigkeit der Routinetests, um Verfälschungen zu identifizieren
- Eigenschaften des Rohmaterials.

Diese Bewertung muss in Form eines dokumentierten Schwachstellenbewertungsplans aufgearbeitet werden. Dieser Plan muss fortdauernd überprüft werden, um die sich ändernden ökonomischen Umstände und Marktintelligenz widerzuspiegeln, die möglicherweise Einfluss auf die potenziellen Risiken haben. Dies muss jährlich formal überprüft werden.

Kriterium 5.4.3
Wenn bei bestimmten Rohmaterialien ein besonders hohes Risiko von Verfälschung oder Austausches festgestellt wird, muss der Schwachstellenbewertungsplan angemessene Sicherheiten bzw. Testverfahren umfassen, um das Risiko zu reduzieren.

Kriterium 5.4.4
Wo fertige Produkte 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 GAP)
- Status genetisch veränderte Organismen (GMO)
- Identität bewahrt
- benannte spezifische Zutaten des Warenzeichens

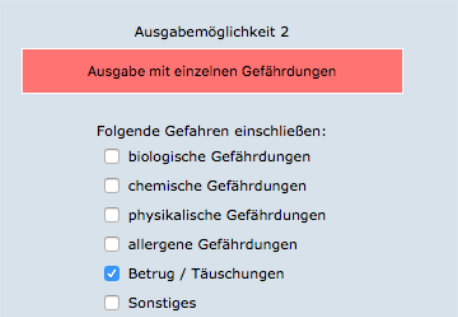
Die Einrichtung muss Rechnungsunterlagen, Unterlagen über Rückverfolgbarkeit von Rohmaterialverwendung sowie über die Verpackung von Endprodukten führen, um Aussagen über den Status zu belegen. Am Standort müssen dokumentierte Tests zur Massenbilanz durchgeführt werden. Die Häufigkeit dieser Tests muss den spezifischen Programmanforderungen entsprechen, oder, wenn dies nicht spezifiziert ist, müssen diese mindestens alle 6 Monate durchgeführt werden.

Kriterium 5.4.5
Wenn Aussagen über die Produktionsmethoden getroffen werden (z.B. aus kontrolliert biologischem Anbau, halal, koscher) muss der Standort den notwendigen Zertifizierungsstatus beibehalten, um diese Aussage machen zu können.

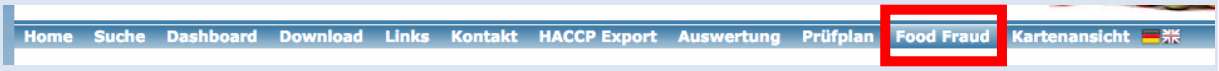
Kriterium 5.4.6
Der Prozessfluss für die Produktion von Produkten, über die Aussagen getroffen werden, muss dokumentiert und potenzielle Kontaminationsbereiche oder Verluste der Identität müssen identifiziert werden. Geeignete Kontrollen müssen eingesetzt werden, um die Integrität der Produktaussagen sicherzustellen.

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:
Bei der Ausgabeoption 2 (Ausgabe mit einzelnen Gefährdungskategorien) im Modul „HACCP-Export“ (siehe auch 8.2) ist es 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.



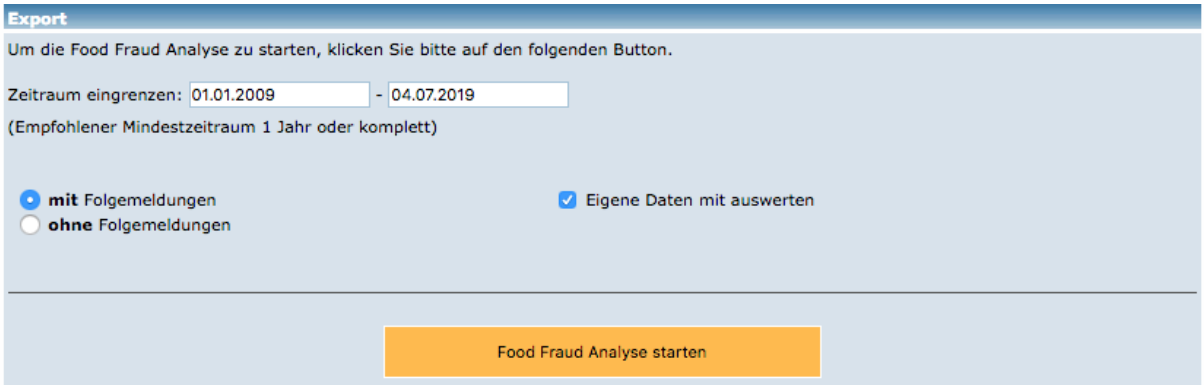
Bei der Abfrage „Food Fraud“ werden folgende Meldungen miteinbezogen:

- **Bestrahlung** (illegal bestrahlte Lebensmittel)
- **GMO** (Meldungen zu gentechnisch modifizierten Organismen oder Lebensmitteln)
- **neuartige Lebensmittel**
- **Betrug** (z.B. illegaler Import)
- **Farben** (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)

10.2 Schwachstellenanalyse FOOD FRAUD

Wie bei den Modulen HACCP Export und Food Fraud sind zunächst die Artikel für den Prüfplan auszuwählen. Die Auswahl von Artikeln ist unter Punkt 7 „Auswahl und Gruppieren von Artikeln für HACCP Export, Prüfplan und Food Fraud“ beschrieben.

Nachdem die Auswahl der Lebensmittel abgeschlossen ist, kann der Export gestartet werden:



10.2.1 Schwachstellenanalyse FOOD FRAUD am Beispiel Haselnüsse

Food Fraud Analyse starten

10.2.1.1 Fragen zur Auftrittswahrscheinlichkeit am Beispiel Haselnüsse

Auftrittswahrscheinlichkeit
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

Bei der Anzeige der Details können folgende bekannte Gefährdungen eingeblendet werden:

Details anzeigen

Bekannte Gefahren	Ursprungsland
Kennzeichnung	
Genusstauglichkeitskennzeichen [1]	Türkei [1]
Gesundheitszertifikat [11]	Türkei [11]
Gesundheitszertifikat (unzulässig) [19]	Türkei [17], Aserbaidschan [2]
Gesundheitszertifikat (fehlerhaft) [1]	Türkei [1]
Gesundheitszertifikat (fehlt) [6]	Türkei [5], Serbien [1]
Kennzeichnung (fehlerhaft) [2]	Türkei [2]
Kennzeichnung (fehlt) [1]	Türkei [1]
Analysenbericht (fehlt) [7]	Türkei [7]
Kennzeichnung (unzureichend) [1]	Türkei [1]
Gesundheitszertifikat (betrügerisch) [4]	Türkei [4]
Betrug	
illegaler Import [2]	Türkei [2]
Betrug: Nussprotein (Erdnuss) [12]	Georgien [12]
Analysenbericht (unzulässig) [2]	Aserbaidschan [2]

Hinweis: Bei der Abfrage für „Haselnüsse“ ist mit der höchsten Stufe in Frage A 1/4 bereits auch die höchste Auftrittswahrscheinlichkeit (die höchste Risikoeinstufung) erreicht. Die übrigen Fragen zur Auftrittswahrscheinlichkeit 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 Auftrittswahrscheinlichkeit noch „erhöht“ werden (Risiko nimmt zu).

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:

× Aserbaidschan × Georgien × Italien × Türkei

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.

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

Weiter zu Entdeckungswahrscheinlichkeit

10.2.1.2 Fragen zur Entdeckungswahrscheinlichkeit am Beispiel Haselnüsse

Entdeckungswahrscheinlichkeit
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.
  Da es bekannte Vorfälle gibt, ist diese Auswahl nicht möglich.
- (●) 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.

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

Abschließen

Information

Ihre Daten wurden gespeichert und stehen nun zur Auswertung bereit.

FOOD FRAUD Analyse Excel-Export starten

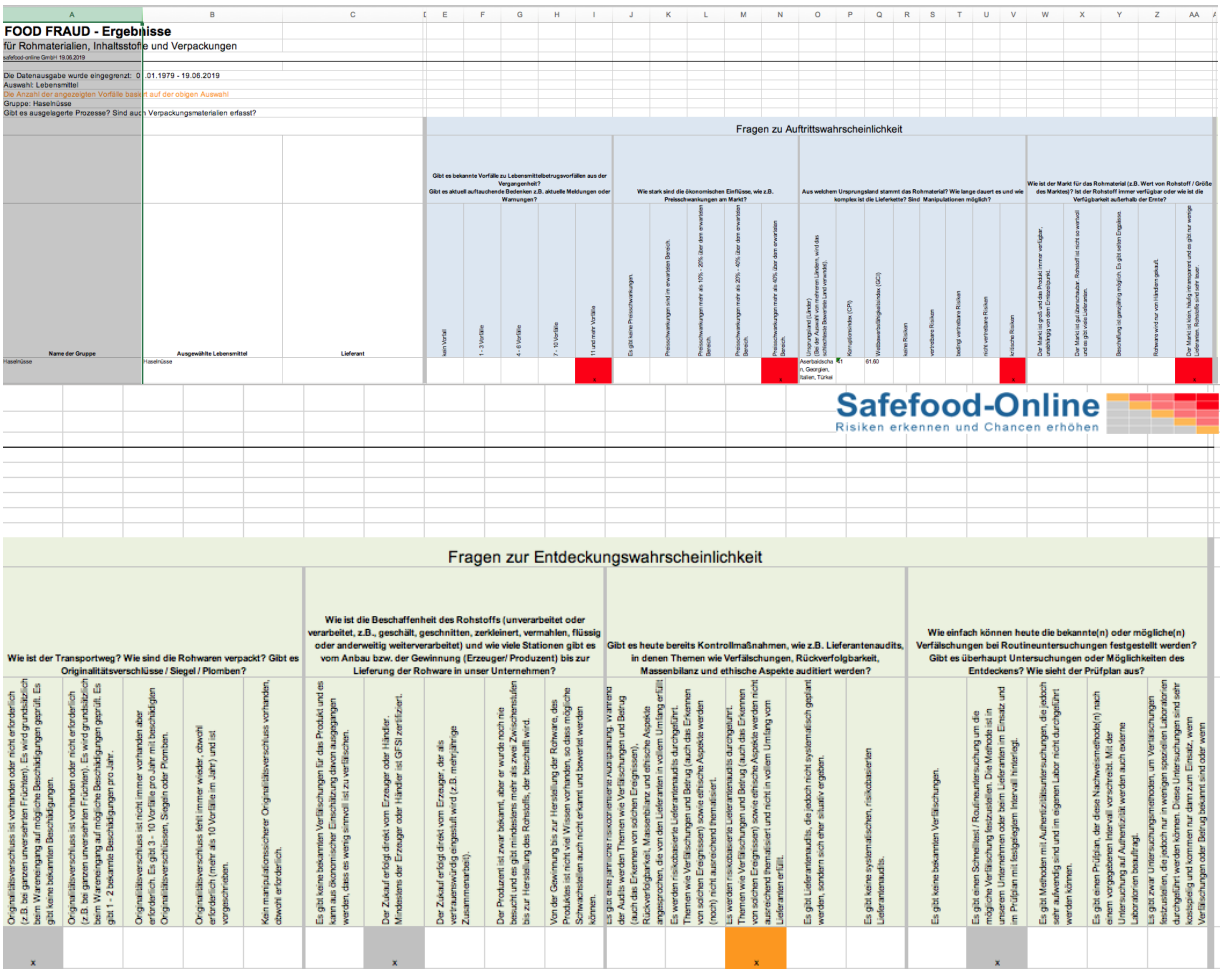
10.2.1.3 Auswertung in einer Excel Tabelle

Nach der Abfrage öffnet sich eine neue Excel-Tabelle mit vier Blättern:

10.2.1.4 Blatt 1: Food Fraud Ergebnisse

Im ersten Blatt werden alle Ergebnisse der ausgewählten Gruppe zusammenfassend dargestellt. So kann jederzeit nachvollzogen, werden, wie die jeweiligen Fragen beantwortet wurden. Die Farbe zeigt dabei die Einstufung in der Risiko-Matrix an.

Diese Excel Tabelle kann beliebig erweitert werden, so z. B. mit dem Namen des Lieferanten, dem aktuellen Preis oder dem Stand der Zertifizierung und weiteren Eintragungen.



10.2.1.5 Blatt 2: Verwundbarkeitsanalyse

Im zweiten Blatt werden alle ausgewählten Artikel in einer Risikomatrix in die Felder A1 bis E5 einsortiert, je nachdem, welche Risikobewertung sich aus der Analyse ergibt. Die Bewertung der Auftritts- und Entdeckungswahrscheinlichkeit wird in die Matrix übernommen und in das entsprechende Feld eingetragen. Dieses Abfragetool funktioniert nur dann, wenn einzelne Lebensmittel, Kontaktmaterialien oder Futtermittel abgefragt werden. Aus diesem Grunde werden alle Artikel vereinzelt und Gruppen in einzelne Artikel aufgelöst.

Für die Einstufung gelten folgende Regeln:

Auftrittswahrscheinlichkeit
Feld 1: unwahrscheinlich
Feld 2: sehr selten
Feld 3: selten
Feld 4: möglich
Feld 5: häufig

Am Ende wird die höchste Einstufung der vier Fragen in das betreffende Feld (1 – 5) übernommen). Die Einstufung ergibt sich somit aus der Beantwortung aller Fragen. Die höchste Einstufung der 4 Fragen wird in das entsprechende Feld übernommen. Das Ergebnis zu den beiden Fragen A 1/4 und A 3/4 ergibt sich aus den Daten, die in Safefood-Online bereits hinterlegt sind.

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).

Die Regeln zur Einstufung sind unter Punkt 10.3 ausführlich beschrieben.

FOOD FRAUD VERWUNDBARKEITSANALYSE
für Rohmaterialien, Inhaltsstoffe und Verpackungen
safefood-online GmbH 17.03.2019

Safefood-Online
Risiken erkennen und Chancen erhöhen

Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.1979 - 17.03.2019
Auswahl: Lebensmittel, Kontaktmaterialien
Gruppe: Beispiel Broschüre

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				

10.2.1.6 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 Rohmaterialien, Inhaltsstoffe und Verpackungen
safefood-online GmbH 17.03.2019

Safefood-Online
Risiken erkennen und Chancen erhöhen

Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.1979 - 17.03.2019
Auswahl: Lebensmittel, Kontaktmaterialien
Gruppe: Beispiel Broschüre

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 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
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 Rohstoffs geprüft
Wie ist der Transportweg? Wie sind die Rohwaren verpackt? Gibt es Originalitätsverschlüsse / Siegel / Plomben?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
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?	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?	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 Gewinnnung / Erzeugung der
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:	

Unter Punkt 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 Handlungsanaweisungen ergeben. Alle Ergebnisse können auch elektronisch bearbeitet und nach dem Download archiviert werden.

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.

10.2.1.7 Blatt 4: Food Fraud Vorfälle

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

FOOD FRAUD - Vorfälle
für Rohmaterialien, Inhaltsstoffe und Verpackungen
safefood-online GmbH 17.03.2019

Safefood-Online
Risiken erkennen und Chancen erhöhen

Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.1979 - 17.03.2019
Auswahl: Lebensmittel, Kontaktmaterialien
Gruppe: Beispiel Broschüre

Art.Nr	Roh-/Einsatzstoff	Bekannte Gefahren	Ursprungsland
	Haselnüsse	**Betrug / Täuschungen**	
		Bestrahlung	
		keine bekannt	
		GMO	
		keine bekannt	
		neuartige Lebensmittel	
		keine bekannt	
		Betrug	
		Analysenbericht (unzulässig) [2]	Aserbaidschan [2]
		Betrug: Nussprotein (Erdnuss) [12]	Georgien [12]
		illegaler Import [2]	Türkei [2]
		Farben	
		keine bekannt	
		Zusammensetzung	
		keine bekannt	
		Kennzeichnung	
		Gesundheitszertifikat (fehlt) [6]	Türkei [5], Serbien [1]
		Analysenbericht (fehlt) [7]	Türkei [7]
		Gesundheitszertifikat (betrügerisch) [4]	Türkei [4]
		Gesundheitszertifikat (unzulässig) [19]	Türkei [17], Aserbaidschan [2]
		Genusstauglichkeitskennzeichen [1]	Türkei [1]
		Gesundheitszertifikat [11]	Türkei [11]
		Gesundheitszertifikat (fehlerhaft) [1]	Türkei [1]
		Kennzeichnung (fehlerhaft) [2]	Türkei [2]
		Kennzeichnung (fehlt) [1]	Türkei [1]
		Kennzeichnung (unzureichend) [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.

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

10.2.2 Schwachstellenanalyse FOOD FRAUD am Beispiel Thunfisch

Food Fraud Analyse starten

10.2.2.1 Fragen zur Auftrittswahrscheinlichkeit am Beispiel Thunfisch

Auftrittswahrscheinlichkeit
Thunfisch

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

Hinweis: Bei dieser Abfrage für „Thunfisch“ ist mit der höchsten Stufe in Frage A 1/4 wie bereits bei dem Beispiel unter 2.1 Haselnüsse die höchste Auftrittswahrscheinlichkeit (das höchste Risiko) erreicht.

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:

× Indonesien × Spanien × Sri Lanka × Thailand

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.

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

Weiter zu Entdeckungswahrscheinlichkeit

10.2.2.2 Fragen zur Entdeckungswahrscheinlichkeit am Beispiel Thunfisch

Entdeckungswahrscheinlichkeit
Thunfisch

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

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

Wenn alle Lebensmittel und/ oder Kontaktmaterialien bzw. Futtermittel analysiert wurden, kann die Auswertung gestartet werden.

Abschließen

Information

Ihre Daten wurden gespeichert und stehen nun zur Auswertung bereit.

FOOD FRAUD Analyse Excel-Export starten

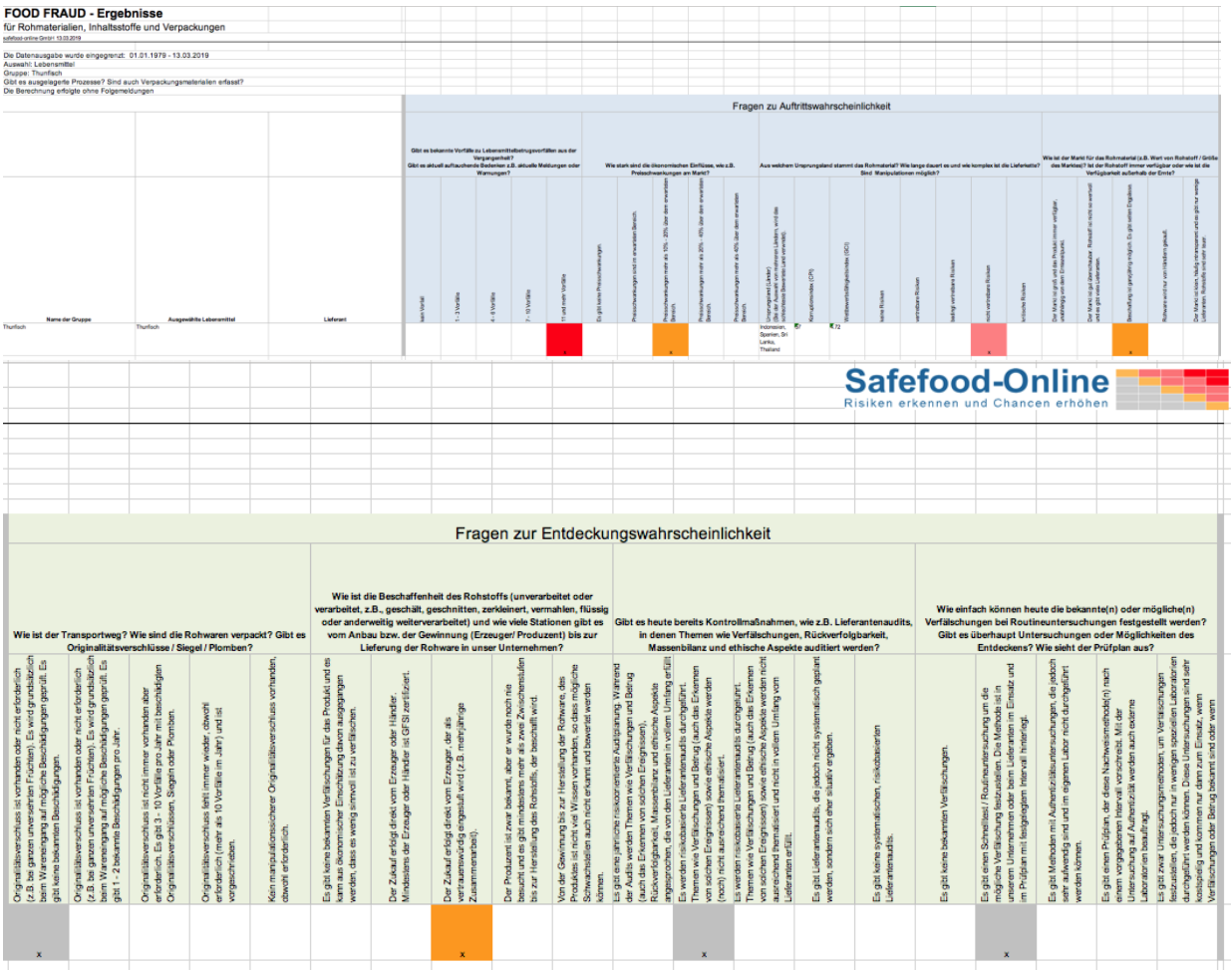
10.2.2.3 Auswertung in einer Excel Tabelle

Nach der Abfrage öffnet sich eine neue Excel-Tabelle mit vier Blättern:

10.2.2.4 Blatt 1: Food Fraud Ergebnisse

Im ersten Blatt werden alle Ergebnisse der ausgewählten Gruppe zusammenfassend dargestellt. So kann jederzeit nachvollzogen, werden, wie die jeweiligen Fragen beantwortet wurden. Die Farbe zeigt dabei die Einstufung in der Risiko-Matrix an.

Diese Excel Tabelle kann beliebig erweitert werden, so z. B. durch den Namen des Lieferanten oder dem aktuellen Preis.



10.2.2.5 Blatt 2: Verwundbarkeitsanalyse

Im zweiten Blatt werden alle ausgewählten Artikel in einer Risikomatrix in die Felder A1 bis E5 einsortiert, je nachdem, welche Risikobewertung sich aus der Analyse ergibt. Die Bewertung von Auftrittswahrscheinlichkeit und Entdeckungswahrscheinlichkeit wird in die Matrix übernommen und in das entsprechende Feld eingetragen. Dieses Abfragetool funktioniert nur dann, wenn einzelne Lebensmittel, Kontaktmaterialien oder Futtermittel abgefragt werden. Aus diesem Grunde werden alle Artikel vereinzelt und Gruppen in einzelne Artikel aufgelöst.
Für die Einstufung gelten folgende Regeln:

Auftrittswahrscheinlichkeit
Feld 1: unwahrscheinlich
Feld 2: sehr selten
Feld 3: selten
Feld 4: möglich
Feld 5: häufig

Am Ende wird die höchste Einstufung der vier Fragen in das betreffende Feld (1 – 5) übernommen). Die Einstufung ergibt sich somit aus der Beantwortung aller Fragen. Die höchste Einstufung der 4 Fragen wird in das entsprechende Feld übernommen. Das Ergebnis zu den beiden Fragen A 1/4 und A 3/4 ergibt sich aus den Daten, die in Safefood-online bereits hinterlegt sind.

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).

Die Regeln zur Einstufung sind unter Punkt 10.3 ausführlich beschrieben.

FOOD FRAUD VERWUNDBARKEITSANALYSE
für Rohmaterialien, Inhaltsstoffe und Verpackungen
safefood-online GmbH 13.03.2019

Safefood-Online
Risiken erkennen und Chancen erhöhen

Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.1979 - 13.03.2019
Auswahl: Lebensmittel
Gruppe: Thunfisch
Die Berechnung erfolgte ohne Folgemeldungen

Auftrittswahrscheinlichkeit					
häufig 5			Thunfisch		
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				

10.2.2.6 Blatt 3: Minimierungsstrategie

Bei jeder Abfrage ergibt sich eine Liste mit „Empfohlene Handlungsanweisungen für die gewählten Artikel bzw. Gruppen.

FOOD FRAUD - Minimierungsstrategie
für Rohmaterialien, Inhaltsstoffe und Verpackungen
safefood-online GmbH 13.03.2019

Safefood-Online
Risiken erkennen und Chancen erhöhen

Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.1979 - 13.03.2019
Auswahl: Lebensmittel
Gruppe: Thunfisch
Die Berechnung erfolgte ohne Folgemeldungen

Thunfisch	
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?	Preisentwicklung weiter verfolgen (Volatilität), Prüfplan zur Wareneingangskontrolle überprüfen, ggfls. anpassen.
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?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
Wie ist der Transportweg? Wie sind die Rohwaren verpackt? Gibt es Originalitätsverschlüsse / Siegel / Plomben?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
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?	Aufbau einer risikobasierten Auditplanung für Lieferanten, basierend auf den eingeschätzten Rohstoffrisiken. Wichtig ist dabei, alle Stufen der Herstellkette zu berücksichtigen.
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:	

Unter Punkt 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 in Safefood-Online für jeden User 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 Handlungsanaweisungen ergeben. Alle Ergebnisse können auch elektronisch bearbeitet und nach dem Download archiviert werden.

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 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.

10.2.2.7 Blatt 4: Food Fraud Vorfälle

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

FOOD FRAUD - Vorfälle
für Rohmaterialien, Inhaltsstoffe und Verpackungen
safefood-online GmbH 13.03.2019

Safefood-Online
Risiken erkennen und Chancen erhöhen

Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.1979 - 13.03.2019
Auswahl: Lebensmittel
Gruppe: Thunfisch
Die Berechnung erfolgte ohne Folgemeldungen

Art.Nr	Roh-/Einsatzstoff	Bekannte Gefahren	Ursprungsland
	Thunfisch	**Betrug / Täuschungen**	
		Bestrahlung	
		keine bekannt	
		GMO	
		keine bekannt	
		neuartige Lebensmittel	
		keine bekannt	
		Betrug	
		Betrieb nicht zugelassen [2]	China [1], Ecuador [1]
		illegaler Import [1]	China [1]
		Betrug [1]	Mauritius [1]
		Kohlenmonoxidbehandlung [106]	Indonesien [26], Costa Rica [4], unbekannt [3], Spanien [20], Philippinen [4], Sri Lanka [1], Vereinigte Arabische Emirate [1], Vietnam [19], Italien [1], Oman [5], Senegal [2], Polen [3], Papua-Neuguinea [1], Thailand [5], Niederlande [6], Panama [2], Belgien [1], Malediven [1], Südkorea [1]
		mangelhafter Hygienezustand [9]	Sri Lanka [4], Malediven [2], Ecuador [1], USA [1], Neuseeland [1]
		nicht für den menschlichen Verzehr geeignet [1]	Mauritius [1]
		Farben	
		Karmin (E120) [2]	Sri Lanka [1], Spanien [1]
		Ponceau 4R / Cochenillerot A (E124) [1]	Niederlande [1]
		Zusammensetzung	
		Essigsäure (E260) [1]	Spanien [1]
		nicht zugelassene pflanzliche Extrakte [1]	Spanien [1]
		Kennzeichnung	
		Kennzeichnung (fehlerhaft) [3]	Ecuador [1], Spanien [1], Kuba [1]
		Gesundheitszertifikat (betrügerisch) [5]	Thailand [4], Ecuador [1]
		Gesundheitszertifikat (fehlt) [4]	Thailand [2], Philippinen [2]
		Gesundheitszertifikat (unzulässig) [2]	Senegal [1], Mosambik [1]
		MHD (fehlt) [1]	Kuba [1]

* = Eigene Datensätze enthalten

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

10.2.3 Schwachstellenanalyse FOOD FRAUD am Beispiel Kunststoff-Schalen

Food Fraud Analyse starten

10.2.3.1 Fragen zur Auftrittswahrscheinlichkeit am Beispiel Kunststoff-Schalen

Auftrittswahrscheinlichkeit
Kunststoff-Schalen

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

Hinweis: Bei dieser Abfrage für „Kunststoff-Schalen“ ist mit 1-3 Vorfällen noch nicht die „höchste“ Auftrittswahrscheinlichkeit (das höchste Risiko) erreicht. Die übrigen Fragen zur Auftrittswahrscheinlichkeit können jedoch noch das Gesamtergebnis (negativ) beeinflussen. Die Ergebnisse werden später in die Risikomatrix übernommen.

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:

× China × Deutschland

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.

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

Weiter zu Entdeckungswahrscheinlichkeit

10.2.3.2 Fragen zur Entdeckungswahrscheinlichkeit am Beispiel Kunststoff-Schalen

Entdeckungswahrscheinlichkeit
Kunststoff-Schalen

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

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

Wenn alle Lebensmittel und/ oder Kontaktmaterialien bzw. Futtermittel analysiert wurden, kann die Auswertung gestartet werden.

Abschließen

Information

Ihre Daten wurden gespeichert und stehen nun zur Auswertung bereit.

FOOD FRAUD Analyse Excel-Export starten

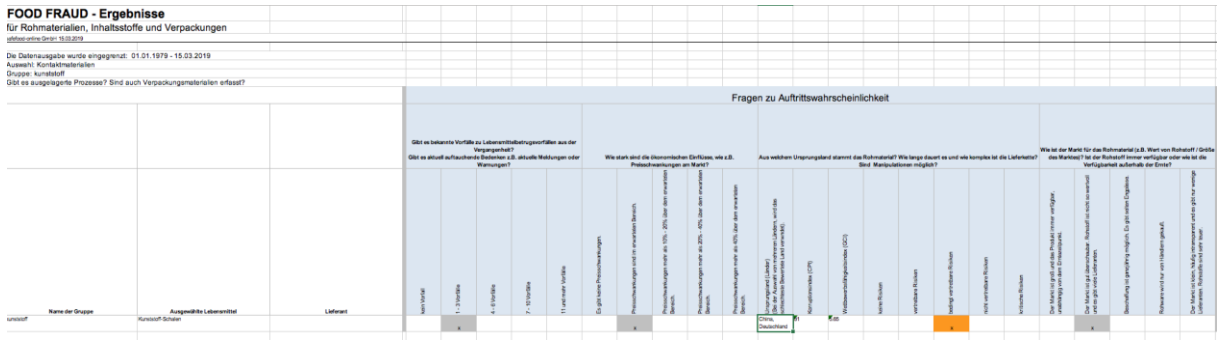
10.2.3.3 Auswertung in einer Excel Tabelle

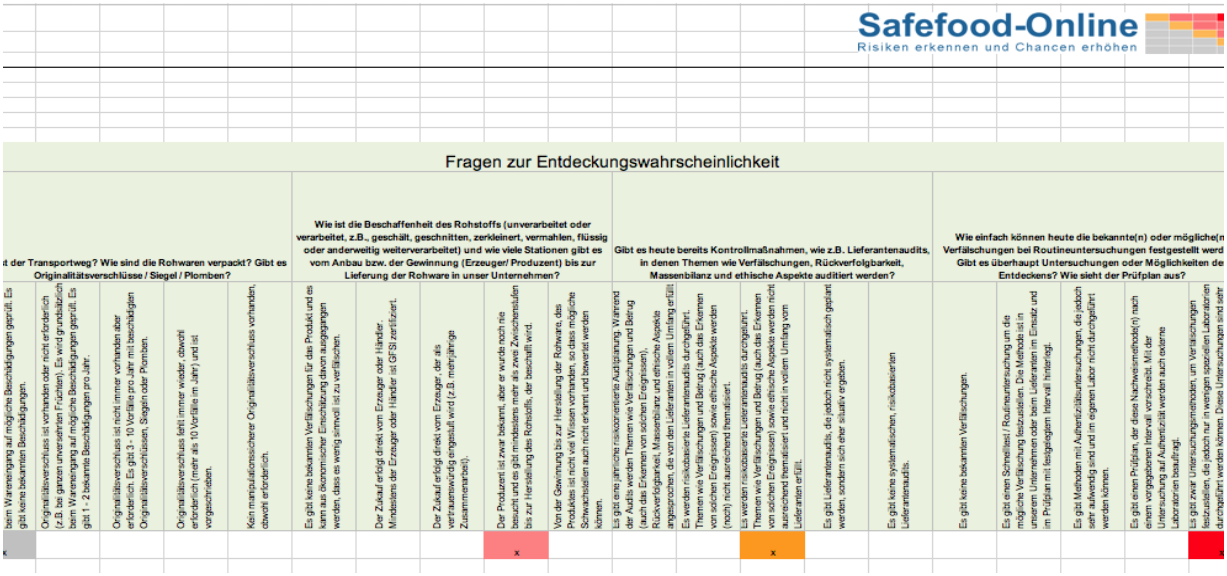
Nach der Abfrage öffnet sich eine neue Excel-Tabelle mit vier Blättern:

10.2.3.4 Blatt 1: Food Fraud Ergebnisse

Im ersten Blatt werden alle Ergebnisse der ausgewählten Gruppe zusammenfassend dargestellt. So kann jederzeit nachvollzogen, werden, wie die jeweiligen Fragen beantwortet wurden. Die Farbe zeigt dabei die Einstufung in der Risiko-Matrix an.

Diese Excel Tabelle kann beliebig erweitert werden, so z. B. durch den Namen des Lieferanten oder dem aktuellen Preis.





10.2.3.5 Blatt 2: Verwundbarkeitsanalyse

Im zweiten Blatt werden alle ausgewählten Artikel in einer Risikomatrix in die Felder A1 bis E5 einsortiert, je nachdem, welche Risikobewertung sich aus der Analyse ergibt. Die Bewertung von Auftrittswahrscheinlichkeit und Entdeckungswahrscheinlichkeit wird in die Matrix übernommen und in das entsprechende Feld eingetragen. Dieses Abfragetool funktioniert nur dann, wenn einzelne Lebensmittel, Kontaktmaterialien oder Futtermittel abgefragt werden. Aus diesem Grunde werden alle Artikel vereinzelt und Gruppen in einzelne Artikel aufgelöst.

Für die Einstufung gelten folgende Regeln:

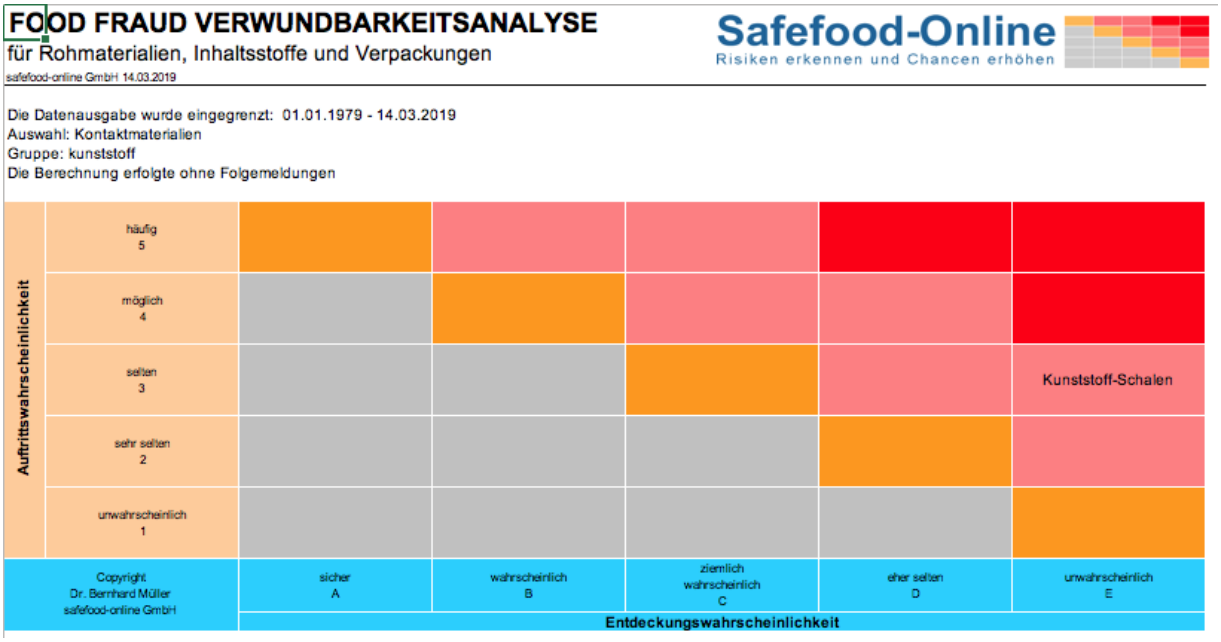
Auftrittswahrscheinlichkeit
Feld 1: unwahrscheinlich
Feld 2: sehr selten
Feld 3: selten
Feld 4: möglich
Feld 5: häufig

Am Ende wird die höchste Einstufung der vier Fragen in das betreffende Feld (1 – 5) übernommen). Die Einstufung ergibt sich somit aus der Beantwortung aller Fragen. Die höchste Einstufung der 4 Fragen wird in das entsprechende Feld übernommen. Das Ergebnis zu den beiden Fragen A 1/4 und A 3/4 ergibt sich aus den Daten, die in Safefood-online bereits hinterlegt sind.

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).

Die Regeln zur Einstufung sind unter 10.3 ausführlich beschrieben.



10.2.3.6 Blatt 3: Minimierungsstrategie

Bei jeder Abfrage ergibt sich eine Liste mit „Empfohlene Handlungsanweisungen für die gewählten Artikel bzw. Gruppen, die jedoch immer noch mit eigenen Bemerkungen bewertet werden sollen.

FOOD FRAUD - Minimierungsstrategie
für Rohmaterialien, Inhaltsstoffe und Verpackungen
safefood-online GmbH 15.03.2019

Safefood-Online
Risiken erkennen und Chancen erhöhen

Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.1979 - 15.03.2019
Auswahl: Kontaktmaterialien
Gruppe: kunststoff

Kunststoff-Schalen	
Frage	**Handlungsanweisungen**
Gibt es bekannte Vorfälle zu Lebensmittelbetrugsvorfällen aus der Vergangenheit? Gibt es aktuell auftauchende Bedenken z.B. aktuelle Meldungen oder Warnungen?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
Wie stark sind die ökonomischen Einflüsse, wie z.B. Preisschwankungen am Markt?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
Aus welchem Ursprungsland stammt das Rohmaterial? Wie lange dauert es und wie komplex ist die Lieferkette? Sind Manipulationen möglich?	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.
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?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
Wie ist der Transportweg? Wie sind die Rohwaren verpackt? Gibt es Originalitätsverschlüsse / Siegel / Plomben?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
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?	Aufbau einer risikobasierten Auditplanung für Lieferanten, basierend auf den eingeschätzten Rohstoffrisiken. Wichtig ist dabei, alle Stufen der Herstellkette zu berücksichtigen.
Gibt es heute bereits Kontrollmaßnahmen, wie z.B. Lieferantenaudits, in denen Themen wie Verfälschungen, Rückverfolgbarkeit, Massenbilanz und ethische Aspekte auditiert werden?	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 Gewinnnung / Erzeugung der Rohwaren.
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?	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.
Eigene Bewertung:	

Unter Punkt 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 in Safefood-Online für jeden User 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 Handlungsanaweisungen ergeben. Alle Ergebnisse können auch elektronisch bearbeitet und nach dem Download archiviert werden.

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 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.

10.2.3.7 Blatt 4: Food Fraud Vorfälle

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

FOOD FRAUD - Vorfälle
für Rohmaterialien, Inhaltsstoffe und Verpackungen
safefood-online GmbH 14.03.2019

Safefood-Online
Risiken erkennen und Chancen erhöhen

Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.1979 - 14.03.2019
Auswahl: Kontaktmaterialien
Gruppe: kunststoff
Die Berechnung erfolgte ohne Folgemeldungen

Art.Nr	Roh-/Einsatzstoff	Bekannte Gefahren	Ursprungsland
	Kunststoff-Schalen	**Betrug / Täuschungen**	
		Bestrahlung	
		keine bekannt	
		GMO	
		keine bekannt	
		neuartige Lebensmittel	
		keine bekannt	
		Betrug	
		nicht geeignet für Lebensmittel [1]	China [1]
		Farben	
		keine bekannt	
		Zusammensetzung	
		keine bekannt	
		Kennzeichnung	
		keine bekannt	

* = Eigene Datensätze enthalten

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

10.2.4 Schwachstellenanalyse FOOD FRAUD mit mehreren Beispielen

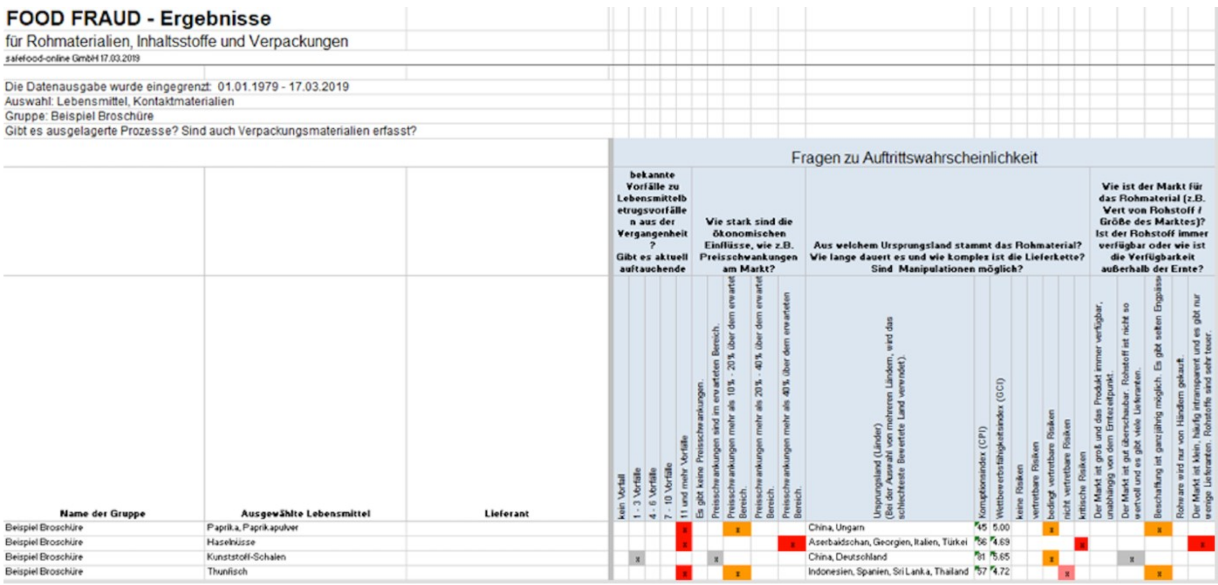
Es können verschiedene Beispiele von Lebensmitteln, Kontaktmaterialien oder Futtermittel miteinander kombiniert werden. Es wird jedoch empfohlen nur sinnvolle Artikel zu gruppieren (z. B. Paprika und Paprikapulver, jedoch nicht Kunststoff-Schalen und Paprika.

Das Ergebnis könnte dann wie folgt aussehen.

10.2.4.1 Auswertung in einer Excel Tabelle

Nach der Abfrage öffnet sich eine Excel-Tabelle mit vier Blättern:

10.2.4.2 Blatt 1: Food Fraud Ergebnisse



FOOD FRAUD - Ergebnisse

für Rohmaterialien, Inhaltsstoffe und Verpackungen

safefood-online GmbH 17.03.2019

Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.1979 - 17.03.2019

Auswahl: Lebensmittel, Kontaktmaterialien

Gruppe: Beispiel Broschüre

Gibt es ausgelagerte Prozesse? Sind auch Verpackungsmaterialien erfasst?

Fragen zu Auftrittswahrscheinlichkeit

			bekannte Vorfälle zu Lebensmittelbetrugsvorfällen aus der Vergangenheit? Gibt es aktuell auftauchende					Wie stark sind die ökonomischen Einflüsse, wie z.B. Preisschwankungen am Markt?					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?				
Name der Gruppe	**Ausgewählte Lebensmittel**	**Lieferant**	kein Vorfall	1 - 3 Vorfälle	4 - 6 Vorfälle	7 - 10 Vorfälle	11 und mehr Vorfälle	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.	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.
Beispiel Broschüre	Paprika, Paprikapulver						x			x			China, Ungarn	45	5.00			x					x		
Beispiel Broschüre	Haselnüsse						x					x	Aserbaidschan, Georgien, Italien, Türkei	56	4.69					x					x
Beispiel Broschüre	Kunststoff-Schalen			x					x				China, Deutschland	81	5.65			x				x			
Beispiel Broschüre	Thunfisch						x			x			Indonesien, Spanien, Sri Lanka, Thailand	57	4.72				x				x		

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

10.2.4.3 Blatt 2: Verwundbarkeitsanalyse

FOOD FRAUD VERWUNDBARKEITSANALYSE
für Rohmaterialien, Inhaltsstoffe und Verpackungen
safefood-online GmbH 17.03.2019

Safefood-Online
Risiken erkennen und Chancen erhöhen

Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.1979 - 17.03.2019
Auswahl: Lebensmittel, Kontaktmaterialien
Gruppe: Beispiel Broschüre

Auftrittswahrscheinlichkeit						
häufig 5			Paprika, Paprikapulver, Haselnüsse, Thunfisch		
möglich 4					
selten 3					Kunststoff-Schalen
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				

10.2.4.4 Blatt 3: Minimierungsstrategie

FOOD FRAUD - Minimierungsstrategie
für Rohmaterialien, Inhaltsstoffe und Verpackungen
safefood-online GmbH 17.03.2019

Safefood-Online
Risiken erkennen und Chancen erhöhen

Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.1979 - 17.03.2019
Auswahl: Lebensmittel, Kontaktmaterialien
Gruppe: Beispiel Broschüre

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 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
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 Rohstoffs geprüft
Wie ist der Transportweg? Wie sind die Rohwaren verpackt? Gibt es Originalitätsverschlüsse / Siegel / Plomben?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
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?	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?	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 Gewinnnung / Erzeugung der
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:	

Kunststoff-Schalen	
Frage	**Handlungsanweisungen**
Gibt es bekannte Vorfälle zu Lebensmittelbetrugsvorfällen aus der Vergangenheit? Gibt es aktuell auftauchende Bedenken z.B. aktuelle Meldungen oder Warnungen?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
Wie stark sind die ökonomischen Einflüsse, wie z.B. Preisschwankungen am Markt?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
Aus welchem Ursprungsland stammt das Rohmaterial? Wie lange dauert es und wie komplex ist die Lieferkette? Sind Manipulationen möglich?	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
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?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
Wie ist der Transportweg? Wie sind die Rohwaren verpackt? Gibt es Originalitätsverschlüsse / Siegel / Plomben?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
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?	Aufbau einer risikobasierten Auditplanung für Lieferanten, basierend auf den eingeschätzten Rohstoffrisiken. Wichtig ist dabei, alle Stufen der Herstellkette zu berücksichtigen.
Gibt es heute bereits Kontrollmaßnahmen, wie z.B. Lieferantenaudits, in denen Themen wie Verfälschungen, Rückverfolgbarkeit, Massenbilanz und ethische Aspekte auditiert werden?	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 Gewinnnung / Erzeugung der
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?	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.
Eigene Bewertung:	

GRUPPE > Paprika / Paprikapulver	
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?	Preisentwicklung weiter verfolgen (Volatilität), Prüfplan zur Wareneingangskontrolle überprüfen, ggfls. anpassen.
Aus welchem Ursprungsland stammt das Rohmaterial? Wie lange dauert es und wie komplex ist die Lieferkette? Sind Manipulationen möglich?	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
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?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
Wie ist der Transportweg? Wie sind die Rohwaren verpackt? Gibt es Originalitätsverschlüsse / Siegel / Plomben?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
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?	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?	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 Gewinnnung / Erzeugung der
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:	

Thunfisch	
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?	Preisentwicklung weiter verfolgen (Volatilität), Prüfplan zur Wareneingangskontrolle überprüfen, ggfls. anpassen.
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
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?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
Wie ist der Transportweg? Wie sind die Rohwaren verpackt? Gibt es Originalitätsverschlüsse / Siegel / Plomben?	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
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?	Aufbau einer risikobasierten Auditplanung für Lieferanten, basierend auf den eingeschätzten Rohstoffrisiken. Wichtig ist dabei, alle Stufen der Herstellkette zu berücksichtigen.
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:	

10.2.4.5 Blatt 4: Food Fraud - Vorfälle

FOOD FRAUD - Vorfälle
für Rohmaterialien, Inhaltsstoffe und Verpackungen
safefood-online GmbH 17.03.2019

Safefood-Online
Risiken erkennen und Chancen erhöhen

Die Datenausgabe wurde eingegrenzt: 01.01.1979 - 17.03.2019
Auswahl: Lebensmittel, Kontaktmaterialien
Gruppe: Beispiel Broschüre

Art.Nr	Roh-/Einsatzstoff	Bekannte Gefahren	Ursprungsland
	Haselnüsse	**Betrug / Täuschungen**	
		Bestrahlung	
		keine bekannt	
		GMO	
		keine bekannt	
		neuartige Lebensmittel	
		keine bekannt	
		Betrug	
		Analysenbericht (unzulässig) [2]	Aserbaidschan [2]
		Betrug: Nussprotein (Erdnuss) [12]	Georgien [12]
		illegaler Import [2]	Türkei [2]
		Farben	
		keine bekannt	
		Zusammensetzung	
		keine bekannt	
		Kennzeichnung	
		Gesundheitszertifikat (fehlt) [6]	Türkei [5], Serbien [1]
		Analysenbericht (fehlt) [7]	Türkei [7]
		Gesundheitszertifikat (betrügerisch) [4]	Türkei [4]
		Gesundheitszertifikat (unzulässig) [19]	Türkei [17], Aserbaidschan [2]
		Genusstauglichkeitskennzeichen [1]	Türkei [1]
		Gesundheitszertifikat [11]	Türkei [11]
		Gesundheitszertifikat (fehlerhaft) [1]	Türkei [1]
		Kennzeichnung (fehlerhaft) [2]	Türkei [2]
		Kennzeichnung (fehlt) [1]	Türkei [1]
		Kennzeichnung (unzureichend) [1]	Türkei [1]
	Kunststoff-Schalen	**Betrug / Täuschungen**	
		Bestrahlung	
		keine bekannt	
		GMO	
		keine bekannt	
		neuartige Lebensmittel	
		keine bekannt	
		Betrug	
		nicht geeignet für Lebensmittel [2]	China [2]
		Farben	
		keine bekannt	
		Zusammensetzung	
		keine bekannt	
		Kennzeichnung	
		keine bekannt	

	GRUPPE > Paprika / Paprikapulver	**Betrug / Täuschungen**	
		Bestrahlung	
		Bestrahlung [2]	China [2]
		GMO	
		keine bekannt	
		neuartige Lebensmittel	
		keine bekannt	
		Betrug	
		Betrug [1]	China [1]
		mangelhafter Hygienezustand [6]	China [1], Senegal [1], Marokko [1], Äthiopien [1], Serbien [1], Tunesien [1]
		Verdünnung / Streckung [1]	Frankreich [1]
		Farben	
		Sudanrot I [115]	Niederlande [6], Spanien [25], Türkei [53], Russland [2], Europäische Kommission [1], Italien [3], Usbekistan [2], unbekannt [1], Tschechien [2], Libanon [5], Indien [1], China [2], Bosnien und Herzegowina [1], Polen [2], Ägypten [5], Deutschland [2], Serbien [2]
		Sudanrot IV [52]	Niederlande [4], Türkei [20], China [7], Bosnien und Herzegowina [1], Polen [2], Ägypten [5], Spanien [4], Tschechien [1], Deutschland [2], Libanon [4], Serbien [2]
		Annato/Bixin/Norbixin (E160b) [39]	Ghana [1], Ägypten [1], China [3], unbekannt [4], Spanien [21], Peru [4], Bosnien und Herzegowina [1], Belgien [1], Hongkong [1], USA [1], Libanon [1]
		Ponceau 4R / Cochenillerot A (E124) [2]	Spanien [2]
		Fast Garnet [2]	Türkei [2]
		Orange II [2]	Ghana [2]
		Pararot [43]	Usbekistan [37], Spanien [5], Russland [1]
		Rhodamin B [1]	Frankreich [1]
		Sudanrot III [3]	Spanien [1], Indien [1], Bosnien und Herzegowina [1]
		Sudanrot B [2]	Türkei [2]
		Zusammensetzung	
		keine bekannt	
		Kennzeichnung	
		Gesundheitszertifikat (fehlerhaft) [1]	Äthiopien [1]
		Gesundheitszertifikat (fehlt) [1]	Ägypten [1]
		Gesundheitszertifikat (unzulässig) [4]	Türkei [1], Äthiopien [3]
		Kennzeichnung (fehlerhaft) [1]	Türkei [1]
		Kennzeichnung [1]	Pakistan [1]
	Thunfisch	**Betrug / Täuschungen**	
		Bestrahlung	
		keine bekannt	
		GMO	
		keine bekannt	
		neuartige Lebensmittel	
		keine bekannt	
		Betrug	
		Betrieb nicht zugelassen [2]	China [1], Ecuador [1]
		illegaler Import [2]	China [2]
		Betrug [1]	Mauritius [1]
		Kohlenmonoxidbehandlung [257]	Indonesien [67], Costa Rica [14], unbekannt [3], Spanien [56], Philippinen [11], Sri Lanka [1], Vereinigte Arabische Emirate [2], Vietnam [43], Niederlande [12], Italien [1], Oman [6], Senegal [9], Polen [10], Belgien [2], Papua-Neuguinea [2], Thailand [6], Jemen [1], Namibia [1], Dänemark [1], Brasilien [1], Panama [3], Ecuador [1], Malediven [2], Südkorea [2]
		Fangschiff nicht zugelassen [1]	Spanien [1]
		mangelhafter Hygienezustand [12]	Sri Lanka [4], Malediven [2], Ecuador [2], Panama [1], USA [1], Südafrika [1], Neuseeland [1]
		Produkt-/ Markenfälschung [1]	Italien [1]
		nicht für den menschlichen Verzehr geeignet [1]	Mauritius [1]
		Farben	
		Karmin (E120) [2]	Sri Lanka [1], Spanien [1]
		Ponceau 4R / Cochenillerot A (E124) [1]	Niederlande [1]
		Zusammensetzung	
		Essigsäure (E260) [5]	Spanien [5]
		nicht zugelassene pflanzliche Extrakte [18]	Spanien [18]
		Vanadium [1]	Portugal [1]
		Kennzeichnung	
		Kennzeichnung (fehlerhaft) [7]	Ecuador [1], Spanien [3], Italien [1], Kuba [2]
		Dokumentation unzureichend [1]	Italien [1]
		Gesundheitszertifikat (betrügerisch) [5]	Thailand [4], Ecuador [1]
		Gesundheitszertifikat (fehlt) [5]	Thailand [2], Philippinen [3]
		Gesundheitszertifikat (unzulässig) [2]	Senegal [1], Mosambik [1]
		MHD (fehlt) [2]	Kuba [2]
		MHD (abgelaufen) [1]	Italien [1]

10.3 Regeln zur Einstufung

10.3.1 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 weiter verfolgen (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.

10.3.2 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	Es gibt keine bekannten Verfälschungen für das Produkt und es kann aus ökonomischer Einschätzung davon ausgegangen werden, dass es wenig sinnvoll ist zu verfälschen. *Anmerkung:* *Diese Antwort ist gesperrt, wenn es bekannte Verfälschungen gibt mit dem Hinweis "Da es bekannte Vorfälle gibt, ist diese Auswahl nicht möglich." und diese Antwort wird immer dann von Safefood-Online gesetzt, wenn es keine bekannten Verfälschungen gab.*	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.

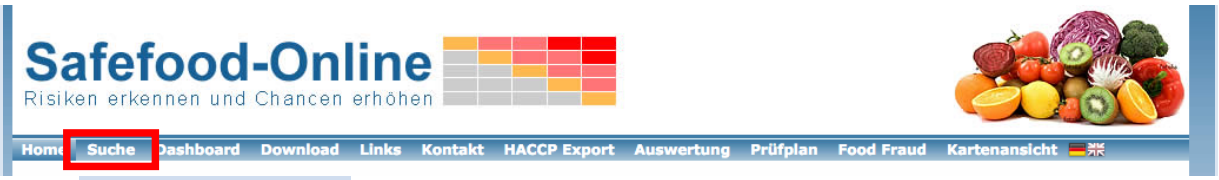
D	Es gibt Lieferantenaudits, die jedoch nicht systematisch geplant werden, sondern sich eher situativ ergeben.	Aufbau einer risikobasierten Auditplanung für Lieferanten, basierend auf den eingeschätzten Rohstoffrisiken. Die Häufigkeit der Lieferantenaudits sollte mittels einer Gefahrenanalyse und Bewertung 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	Es gibt keine bekannten Verfälschungen. *Anmerkung:* *Diese Antwort ist gesperrt, wenn es bekannte Verfälschungen gibt mit dem Hinweis "Da es bekannte Vorfälle gibt, ist diese Auswahl nicht möglich." und diese Antwort wird immer dann von Safefood-Online gesetzt, wenn es keine bekannten Verfälschungen gab.*	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
B	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.	Keine weiteren Maßnahmen erforderlich.
C	Es gibt Methoden mit Authentizitätsuntersuchungen, die jedoch sehr aufwendig sind und im eigenen Labor nicht durchgeführt werden können.	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.

D	Es gibt einen Prüfplan, der diese Nachweismethode(n) nach einem vorgegebenen Intervall vorschreibt. Mit der Untersuchung auf Authentizität werden auch externe Laboratorien beauftragt.	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.
E	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.	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.

11 Suche: Abfrage nach bekannten Gefährdungen

Die Abfrage erfolgt im Modul „SUCHE“:



11.1 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 von Ihnen eingegebenen Begriffe (auch als Teile davon) enthalten sind. SAFEFOOD-ONLINE sucht nach Übereinstimmungen in den Feldern „Produktkategorie, Gefahrenquelle, Ursprungsland, Lebensmittel 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 Italien 2019:

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

Zeige	Jahr	Meldung	Beschreibung	Lebensmittel	Gefahrenquelle	Ursprungsland	
☑	2009	Schweden	Salmonella Napoli in Rucola- Salat und Salatmischungen aus Italien	Rucola-Salat, Salatmischungen	Salmonella napoli	Italien	details 2009/0673-add02
☑	2009	Italien	Salmonella spp. in Rucola-Salat und Salatmischungen aus Italien	Rucola-Salat, Salatmischungen	Salmonella napoli	Italien	details 2009/0673-add01
☑	2009	Schweden	Salmonella spp. in verschiedenen Salatsorten aus Italien	Rucola-Salat, Salatmischungen	Salmonella napoli	Italien	details 2009/0673

b) Hase Fleisch:

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

Zeige	Jahr	Meldung	Beschreibung	Lebensmittel	Gefahrenquelle	Ursprungsland	
☑	2017	Niederlande	Brucella spp. in gefrorenem Heimtierfuttermittel (Hase) aus Argentinien	Hasenfleisch	Brucella spp.	Argentinien	details 2017/1519-fup08
☑	2017	San Marino	Rückstandshöchstgehaltsüberschreitung für Sulfadimethoxin in Hasenfleisch aus Italien	Hasenfleisch	Antibiotika (Sulfadimethoxin)	Italien	details 2017/2013-fup04
☑	2017	Italien	Rückstandshöchstgehaltsüberschreitung für Sulfadimethoxin in Hasenfleisch aus Italien	Hasenfleisch	Antibiotika (Sulfadimethoxin)	Italien	details 2017/2013
☑	2017	Niederlande	Brucella spp. in gefrorenem Heimtierfuttermittel (Hase) aus Argentinien	Hasenfleisch	Brucella spp.	Argentinien	details 2017/1519-fup07

c) „Hase“:

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

Suchanfrage (UND)
"Hase" 01.01.2003 bis 26.03.2019 finden
Ausgabe
Gefahrenquelle

In dem Beispiel „Hase“ wurde dieser Begriff z.B. in dem Feld „Beschreibung“ gefunden wie der Auszug aus den gefundenen Datensätzen zeigt:

Zeige	Jahr	Meldung	Beschreibung	Lebensmittel	Gefahrenquelle	Ursprungsland	
☑	2018	Argentinien	Brucella spp. in gefrorenem Heimtierfuttermittel (Hase) aus Argentinien	Heimtierfutter	Brucella spp.	Argentinien	details 2017/1519-fup09
☑	2017	Niederlande	Brucella spp. in gefrorenem Heimtierfuttermittel (Hase) aus Argentinien	Hasenfleisch	Brucella spp.	Argentinien	details 2017/1519-fup08
☑	2017	Niederlande	Brucella spp. in gefrorenem Heimtierfuttermittel (Hase) aus Argentinien	Hasenfleisch	Brucella spp.	Argentinien	details 2017/1519-fup07

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 | Lebensmittel

Weitere Eingrenzungen sind möglich durch:

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

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

- Gefahrenquelle
- Ursprungsland
- Jahr
- Lebensmittel

11.2 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, Lebensmittel und Jahr.

Beispiel:
a) Chrom Blei Quecksilber:

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

☑	2018	Italien	Migration von Chrom, Nickel und Mangan aus Grillgeräten aus China	Grillgeräte	Migration von Chrom, Migration von Mangan, Migration von Nickel	China	details 2018/3498
☑	2018	Zypern	Quecksilber in gefrorenem Makrelenhai (Isurus oxyrinchus) aus Portugal, mit Rohmaterial aus Spanien	Makrelenhai	Quecksilber	Spanien	details 2018/2738-fup05
☑	2018	Italien	Quecksilber in gefrorenem Gelbflossen-Thun (Thunnus albacares) aus Spanien	Gelbflossen-Thun	Quecksilber	Spanien	details 2018/3447
☑	2018	Spanien	Cadmium und Quecksilber in gekühlten, aufgetauten Schwertfischfilets (Xiphias gladius) aus Spanien	Schwertfischfilet	Cadmium, Quecksilber	Spanien	details 2018/2643-fup04
☑	2018	Portugal	überhöhter Bleigehalt in und Migration von Blei aus Essig- und Ölspender aus Portugal, via Frankreich	Essig und Öl-Set	Blei, Migration von Blei	Portugal	details 2018/3444-fup01

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 in den Listboxen (Auswahl hinzufügen) wählen, in denen alle Begriffe aus allen Datensätzen immer aktuell enthalten sind:

Weitere Eingrenzungen sind möglich durch:

- Auswahl der Produktkategorie (alle oder ausgewählte Produktkategorien)

- Gefährdungskategorie (alle oder ausgewählte Gefährdungskategorien)
- mit oder ohne Folgemeldungen Lebensmittel und/ oder Lebensmittelkontakt und/ oder Futtermittel
- Suche in allen Datenfeldern oder nur im Datenfeld „Lebensmittel“

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

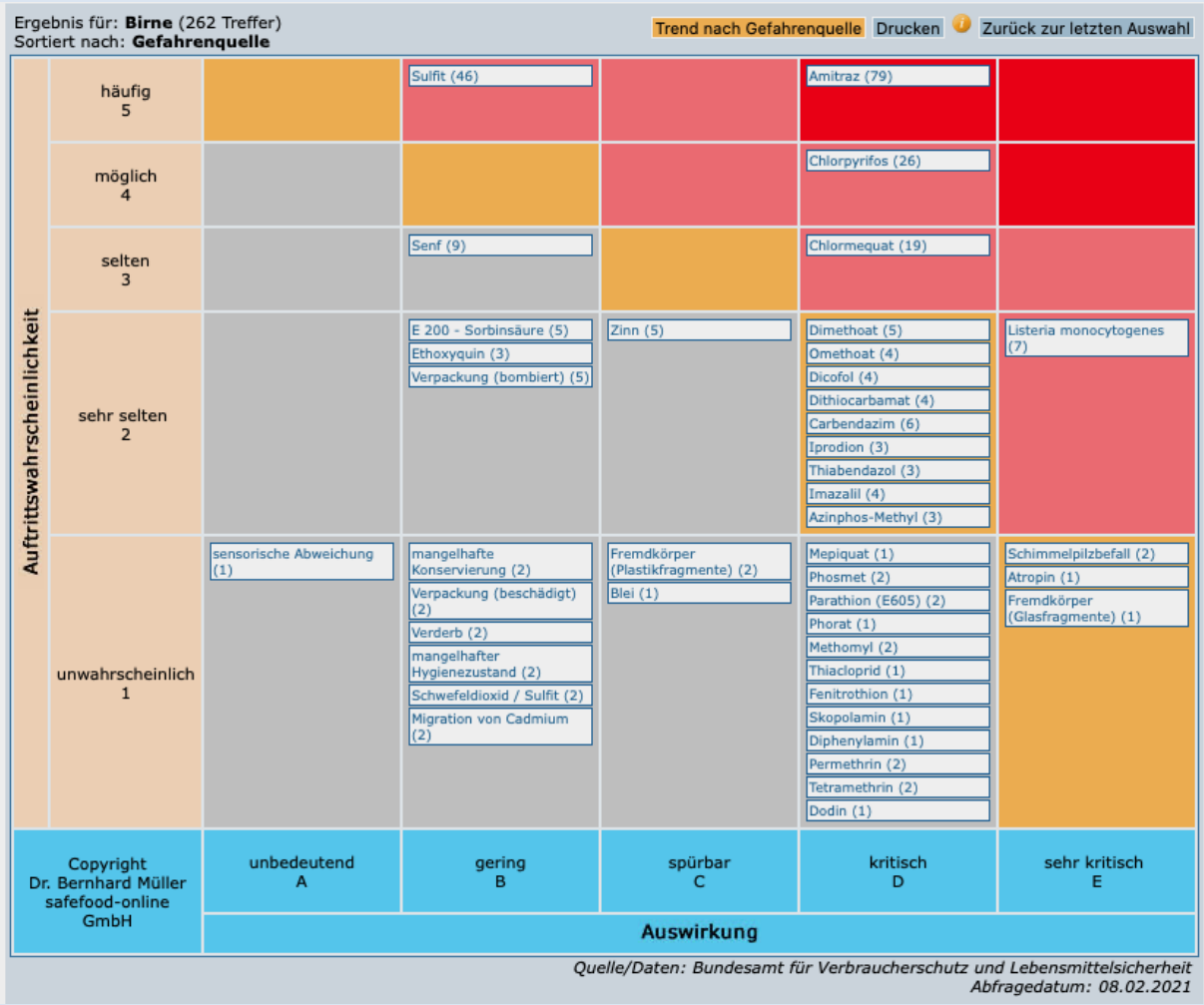
- Gefahrenquelle
- Ursprungsland
- Jahr
- Lebensmittel

11.3 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):

11.4 Ergebnisse der Suchanfrage (Risikolandschaft)

Die Ergebnisse werden berechnet und in einer Risikomatrix einem Feld von A1 bis E5 zugeordnet:



Eine angehängte Liste zeigt alle verfügbaren Details. Die Art der Darstellung mit SAFEFOOD-ONLINE ist variabel und kann direkt am Bildschirm individuell durch Anklicken der jeweiligen Felder und Ergebnisse weiterbearbeitet werden (siehe auch 11.5 Sortieren und Ausblenden von Datensätzen).

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. Mit SAFEFOOD-ONLINE erhält das Unternehmen die Ergebnisse nach dem gewählten spezifischen Szenario.

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. Bei dem gewählten Szenario können mehrere Felder miteinander verknüpft werden. Dabei können sowohl „und“ als auch „oder“ Verknüpfungen kombiniert werden. Je nach gewählter Kombination werden die erzielten Ergebnisse in einer Risikolandschaft ausgegeben.
Durch Anklicken der Ergebnisse in der Risikolandschaft können veränderte Darstellungen nach Jahr, Gefahrenquelle oder Herstellerland gewählt werden. Die Ergebnisse zeigen dabei die Häufigkeit in Abhängigkeit zu der Auswirkung, wobei immer auf alle verfügbaren Daten (bekannte Gefährdungen) zurückgegriffen wird. So kann sich ein heute gewähltes Szenario beim Hinzufügen und Aktualisieren von Datensätzen verändern.

Leere Felder bedeuten, dass aufgrund nicht bekannter oder vorliegender Daten kein Risiko dazu ermittelt wurde.
Es wird empfohlen regelmäßig die Daten aus SAFEFOOD-ONLINE abzurufen. Nur so kann die Aktualität sichergestellt werden.

11.5 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 Gefährdungskategorien zu der Auswirkung A – E (Schweregrad):

Kennzeichnung (außer Allergenkennzeichnung)	Allergene: allergische Raktion, Allergenkennzeichung fehlerhaft, Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Milch, Senf, Schwefeldioxod, Lupinen, Weichtiere	Antibiotika / Arzneimittel / Hormone	Biokontamination	Allergene: Schalenfrüchte, Erdnüsse
Sensorik: Geruch, Geschmack, Farbe	Betrug: Analysenbericht, Gesundheitszertifikat, Kennzeichnung (fehlt), mit Pferdefleisch, Harnstoff, Kuhmilch, Kohlenmonoxidbehandlung	GMO	BSE/ TSE	Betrug: mit Schalenfrüchten, Erdnüssen oder pathogenen Keimen
Sonstiges: Gefahr unbekannt, falscher Dosierlöffel	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, Dornen, Metall, Knochenfragmente, Keramikstücke, Erstickungefahr, 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)				

Die Abstufung in der Häufigkeit von unwahrscheinlich bis häufig (1 - 5) ergibt sich aus der Anzahl der Meldungen zu der jeweiligen Gefahr in der Datenbank. Zur Orientierung wird die Anzahl der Treffer in der Ausgabe mit angegeben.

Somit reicht die mögliche Einstufung in der Risikomatrix von A1 bis E5.

11.6 Sortieren und Ausblenden von Datensätzen

Unterhalb der Risikomatrix wird eine Liste angehängt, aus der die Details zu jedem Treffer abgerufen werden können. Beim Anklicken der Felder „Jahr“, „Meldung“, „Lebensmittel“, „Gefahrenquelle“ und „Ursprungsland“ können die Eintragungen schnell neu sortiert werden. In der Spalte „Zeige“ ist es möglich einzelne Datensätze durch Entfernen des Hakens auszublenden. Am Ende der Liste kann dann durch Drücken des Buttons „aktualisieren“ das gewählte Szenario neu berechnet werden (siehe dazu folgendes Beispiel):

Zeige	Jahr	Meldung	Beschreibung	Lebensmittel	Gefahrenquelle	Ursprungsland	
☑	2016	Deutschland	Chlorpyrifos in Birnen aus der Türkei	Birnen	Chlorpyrifos	Türkei	details 2016/0608
☐	2015	Dänemark	Bombage bei Birnensaft aus Schweden	Birnensaft	Bombage	Schweden	details 2015/1452
☑	2015	Polen	Dimethoat in Birnen aus Portugal	Birnen	Dimethoat	Portugal	details 2015/1335
☑	2015	Portugal	Diphenylamin in Birnen aus Argentinien	Birnen	Diphenylamin	Argentinien	details 2015/BNR
☑	2015	Deutschland	Chlorpyrifos und Ethoxyquin in Birnen aus Italien	Birnen	Chlorpyrifos, Ethoxyquin	Italien	details 2015/0397
☑	2015	Deutschland	Chlorpyrifos in Birnen aus Italien	Birnen	Chlorpyrifos	Italien	details 2015/0396
☑	2015	Deutschland	Chlorpyrifos in Birnen aus Italien	Birnen	Chlorpyrifos	Italien	details 2015/0291
☑	2015	Deutschland	Chlorpyrifos in Birnen aus der Türkei	Birnen	Chlorpyrifos	Italien	details 2015/0196
☑	2015	Polen	Migration von Cadmium bei Birnenhälften in leichtem Sirup in der Dose aus China	Birnen	Migration von Cadmium	China	details 2015/0011

aktualisieren

11.7 Erstellen einer Trendstatistik

Am Anfang der Risikomatrix kann zusätzlich zu der erfolgten Abfrage noch eine Trendstatistik erstellt werden. Hier ist es möglich den Zeitraum individuell auszuwählen.
Beim Erstellen der Trendstatistik gibt es mehrere Möglichkeiten:

a) Abfrage nach ganzen Jahren (z.B. wie im Folgenden dargestellt von 2003-2015):

Durch Drücken des Buttons „Trend nach Gefahrenquelle“ zeigt die ausgegebene Grafik den Trend über die gewählten Jahre als Liniendiagramm. Je nach Voreinstellung, kann eine Trendstatistik nach Gefahrenquelle, Jahr, Ursprungsland oder Lebensmittel erstellt werden. Auf der x-Achse wird für jedes Jahr immer nur ein Wert angezeigt (siehe Beispiel).

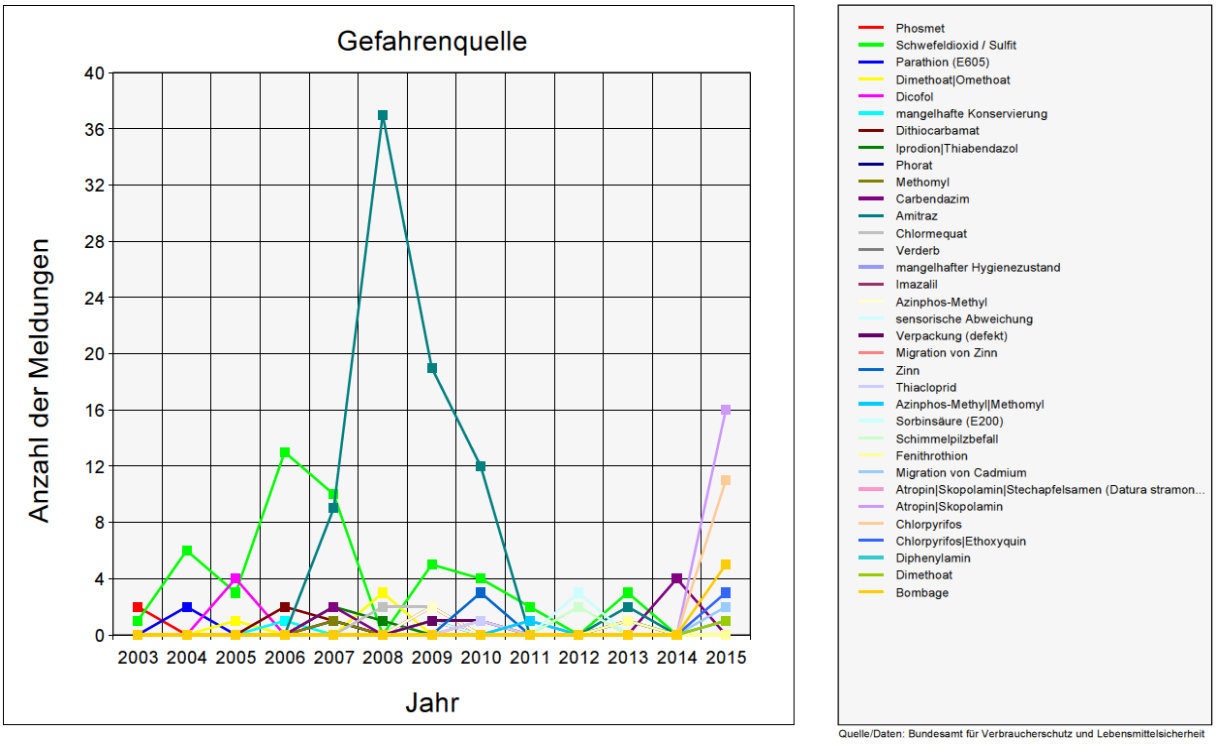
Ergebnis für: **Birne** (236 Treffer)
Sortiert nach: **Gefahrenquelle**

Trend nach Gefahrenquelle | Drucken | Zurück zur letzten Auswahl

Bitte auswählen

Bitte wählen Sie den gewünschten Zeitraum aus: 2003 bis 2015 mehr Details auswählen

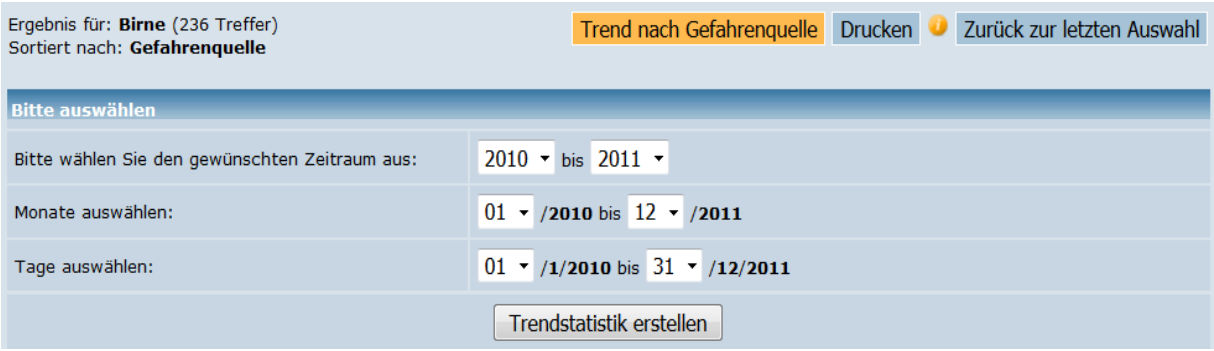
Trendstatistik erstellen

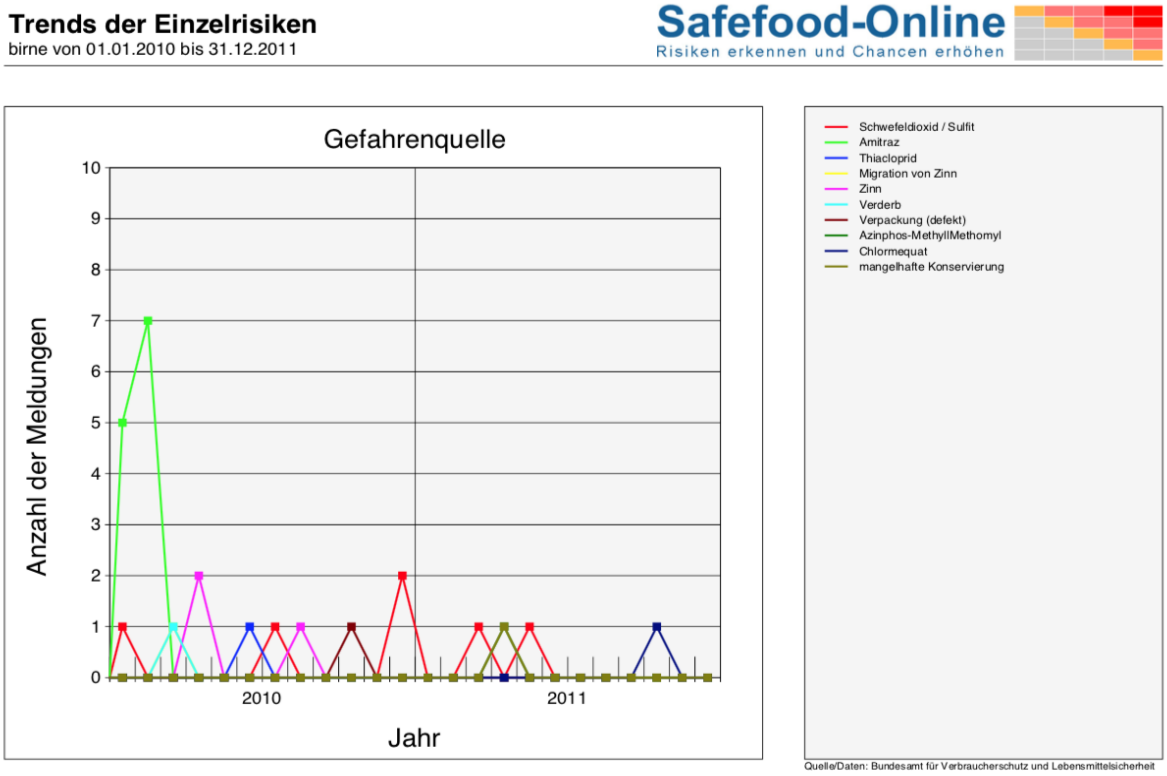


Beispiel für eine Trendstatistik für Einzelrisiken für Birne vom 01.01.2003 bis 31.12.2015.

b) Abfrage von individuell gewählten Zeiträumen:

Nach dem Anklicken von „mehr Details auswählen“ werden in der ausgegebenen Grafik die monatlichen Details berücksichtigt. Auf der x-Achse werden für jedes Jahr 12 Werte angezeigt (siehe Beispiel). Mit Hilfe der Legende sind die einzelnen Farben in der Grafik leicht zuzuordnen.

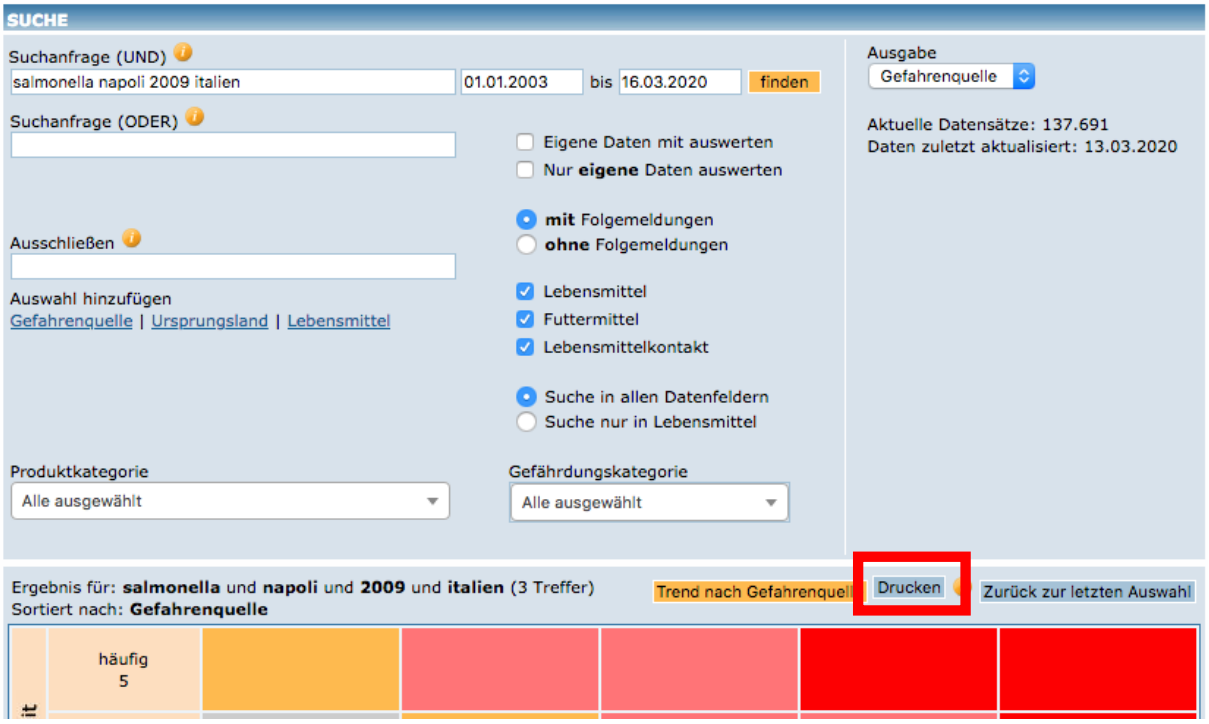




Beispiel für eine Detail-Trendstatistik für Einzelrisiken für Birne vom 01.01.2010 bis 31.12.2011

11.8 Drucken der Risikomatrix

In Abhängigkeit von dem gewählten Browser kann es vorkommen, dass der gewählte Ausdruck nicht in Farbe erfolgt. Bitte überprüfen und korrigieren Sie 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“

12 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 werden in der (englischsprachigen) RASFF-Datenbank der EU nicht als einzelne Meldung aufgeführt, sondern nur in den Daten zu einer Meldung und sind daher 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 BLV 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.

Im Jahr 2015 gab es insgesamt 9.346 RASFF-Meldungen zu Lebensmitteln, Futtermitteln und Bedarfsgegenständen (Haupt- und Folgemeldungen), davon 4.774 Warnmeldungen, 2.673 Informationen, 1.787 Grenzzurückweisungen und 112 News. Ohne den Einbezug von Folgemeldungen waren es deutlich weniger, nämlich nur 3.034 Meldungen. Bei SAFEFOOD-ONLINE werden die Zahlen so ermittelt, dass der Tag der Meldung ausschlaggebend ist und nicht die Zuordnung der Registrierungsnummer zu einem bestimmten Jahr, da es sonst zu erheblichen Verzerrungen kommen würde.

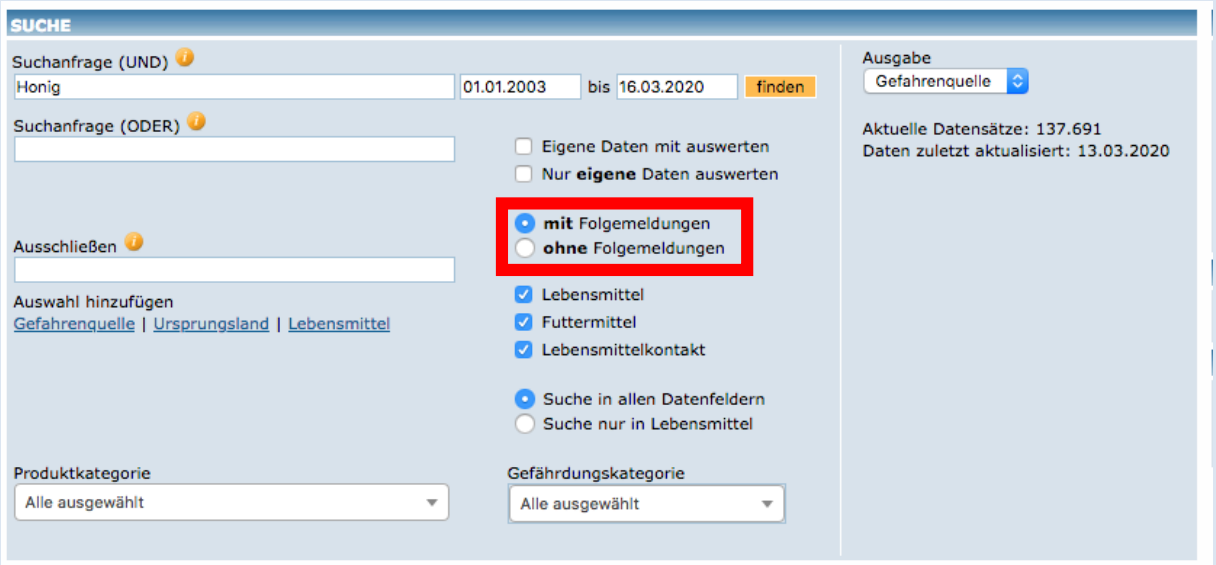
Besonders schwerwiegende Meldungen (in der Regel nur bei Warnmeldungen) können während der Nachverfolgung mehrere Folgemeldungen nach sich ziehen. Die anderen Mitgliedsländer werden so über die weitere Entwicklung z.B. über die Ergebnisse von Rückrufaktionen informiert. Diese Meldungen sind für die Beobachtung eines Vorgangs sehr wichtig, aber auch für die Einschätzung des Vorfalls.

Ein Beispiel für Folgemeldungen ist die Warnmeldung mit der Nummer 2016/0432, die von Deutschland am 12.04.2016 gemeldet wurde. In diesem Falle wurde von dem Netzmitglied Deutschland ein produktbezogenes Risiko festgestellt. Innerhalb weniger Tage gab es dann zu dieser Warnmeldung insgesamt 3 Folgemeldungen:

Zeige	Jahr	Meldung	Beschreibung	Lebensmittel	Gefahrenquelle	Ursprungsland	
☑	2016	Österreich	nicht gekennzeichnetes Soja bei Truthahn Kebab aus der Tschechischen Republik	Kebab (Truthahnfleisch)	Sojaprotein	Tschechische Republik	details 2016/0432-fup02
☑	2016	Tschechische Republik	nicht gekennzeichnetes Soja bei Truthahn Kebab aus der Tschechischen Republik	Kebab (Truthahnfleisch)	Sojaprotein	Tschechische Republik	details 2016/0432-fup03
☑	2016	Tschechische Republik	nicht gekennzeichnetes Soja bei Truthahn Kebab aus der Tschechischen Republik	Kebab (Truthahnfleisch)	Sojaprotein	Tschechische Republik	details 2016/0432-fup01
☑	2016	Deutschland	nicht gekennzeichnetes Soja bei Truthahn Kebab aus der Tschechischen Republik	Kebab (Truthahnfleisch)	Sojaprotein	Tschechische Republik	details 2016/0432

aktualisieren

Bei den Modulen SUCHE, HACCP EXPORT und PRÜFPLAN können die Auswertungen mit oder ohne Folgemeldungen gemacht werden. Nachstehend als Beispiel das Modul „Suche“:



Interessant ist es auf jeden Fall in dem RASFF Portal unter https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/ (oder bei SAFEFOOD-ONLINE in englischer Sprache) nach weiteren Informationen zu suchen, die möglicherweise in der deutschen Variante nicht zur Verfügung gestellt werden (weder vom BVL noch von SAFEFOOD-ONLINE). Bei dieser Warnmeldung ist erkennbar, wie hoch der Sojaproteingehalt bei der untersuchten Probe war und dass es sich um eine offizielle Kontrolle vom Markt handelte. Der Vorgang ist auffindbar im RASFF Portal unter der „Reference“ 2016.0432 (so werden im RASFF-Portal die Meldungen indiziert). Die Folgemeldungen (follow-up) sind mit „fup“ gekennzeichnet. In dem konkreten Fall gab es drei Folgemeldungen (fup 1 – fup 3).

Notification details - 2016.0432

undeclared soya (1.2 %) in turkey kebab from the Czech Republic

Reference:	2016.0432	Notification type:	food - alert - official control on the market
Notification date:	12/04/2016	Action taken:	no stock left
Last update:	12/05/2016	Distribution status:	no distribution from notifying country
Notification from:	Germany (DE)	Product:	turkey kebab
Classification	alert	Product category:	poultry meat and poultry meat products
Risk decision	serious	Published in RASFF Consumers' Portal	has never been published

Follow-up :

Reference	Follow-up from	Date	Follow-up type	Info
fup1	Czech Republic	21/04/2016	outcome of investigations	
fup2	Austria	22/04/2016	request	
fup3	Czech Republic	22/04/2016	additional information	

Hazards

Substance / Hazard	Category	Analytical result	Units	Sampling date
soya undeclared	allergens	1.2	%	08/03/2016

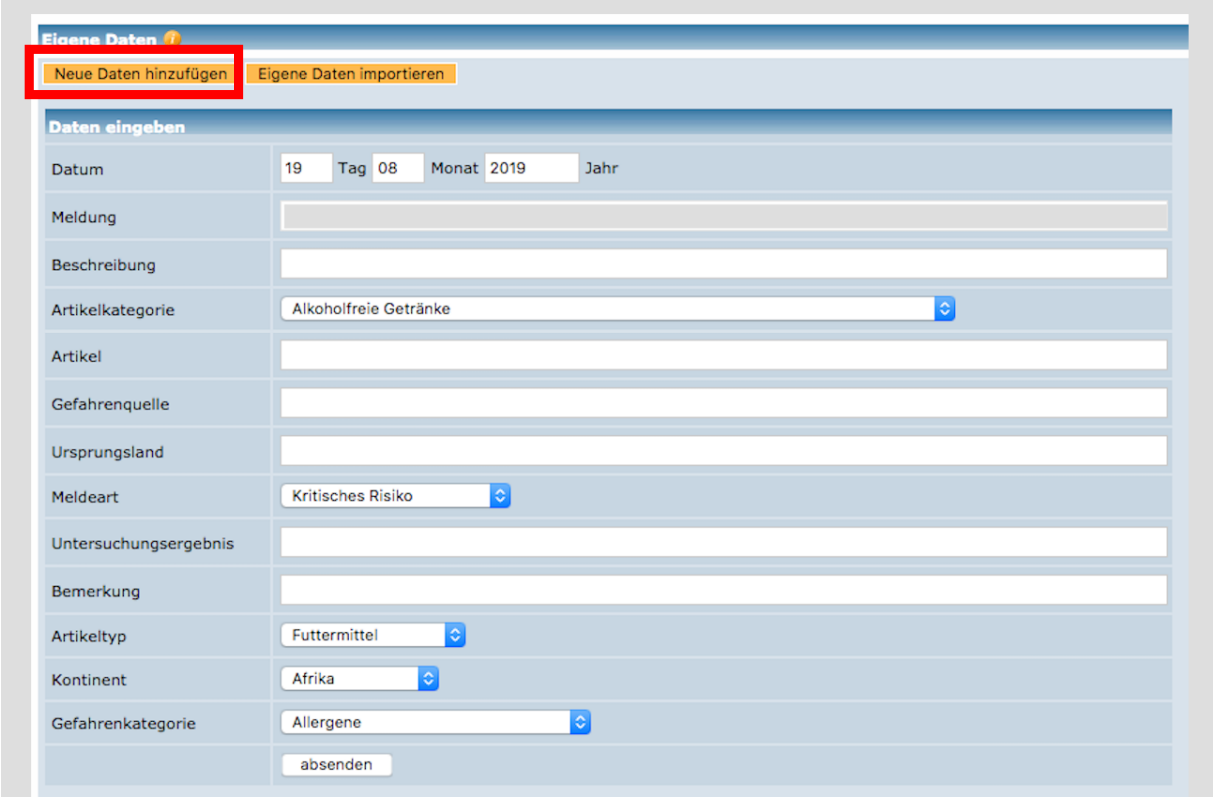
Countries/organisations concerned (D = distribution, O = origin)

Austria (D) | Czech Republic (O) | Germany (D)

13 Eigene Dateien hinzufügen und auswerten

Beim Anklicken des Buttons „Eigene Dateien“ (unter dem „Login“-Feld) öffnet sich die Seite „Eigene Dateien“. Es gibt 2 Optionen in SAFEFOOD-ONLINE eigene Daten einzufügen:

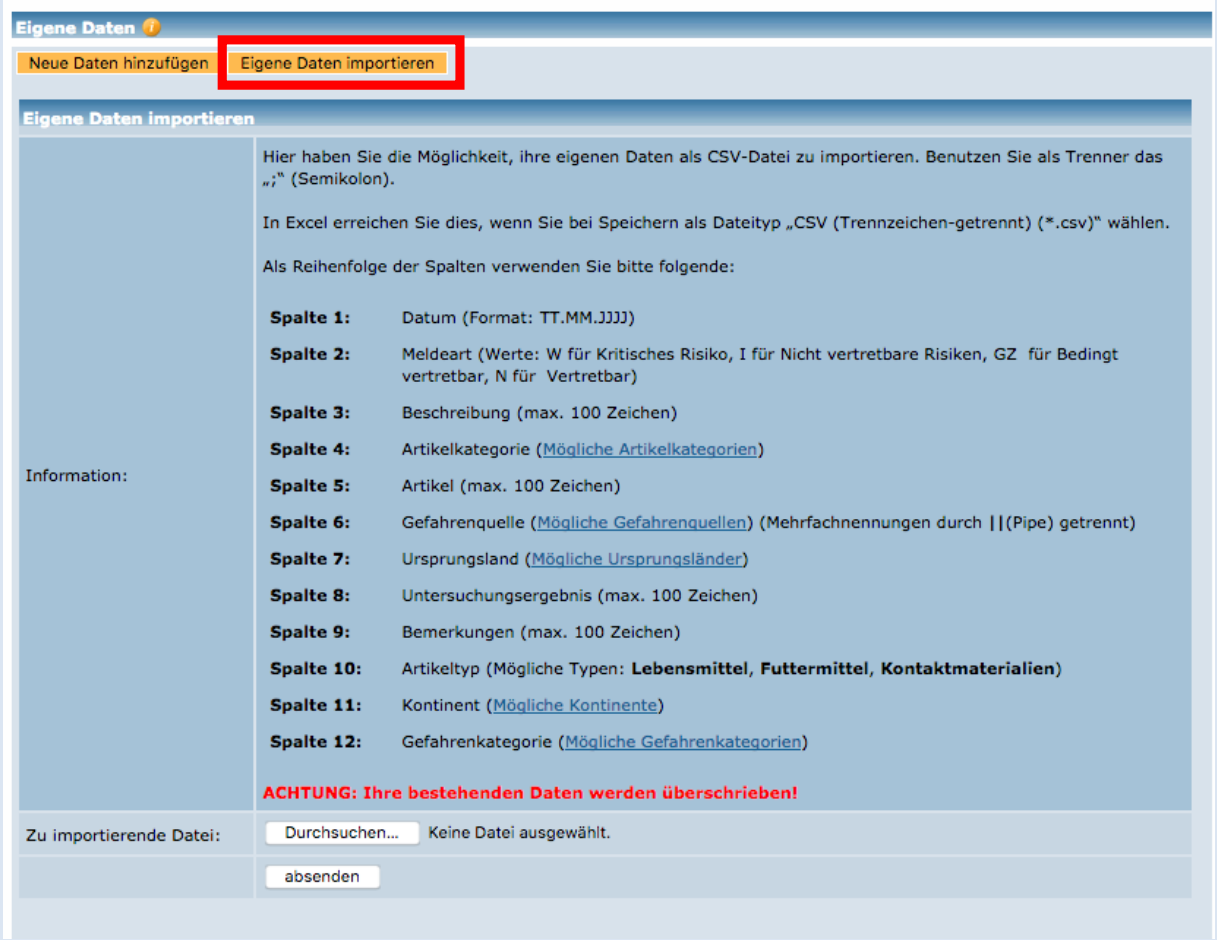
1.) Durch Drücken des Buttons „Neue Daten hinzufügen“ können eigene Daten einzeln eingegeben werden



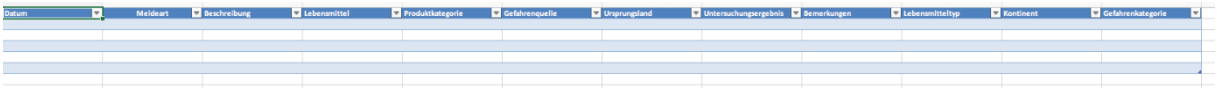
Ein Beispiel für selbst hinzugefügte Daten könnte wie folgt aussehen:

Diese Daten können jederzeit weiterbearbeitet oder gelöscht werden.

2.) Button „Eigene Dateien importieren“ falls mehrere Datensätze importiert werden sollen:



Eine entsprechend formatierte Excel-Tabelle steht unter „Download“ (Importdatei für eigene Meldungen) zum Abruf bereit:



Diese selbst eingefügten Daten (z.B. eigene Erkenntnisse aus den Wareneingangsmeldungen oder Beanstandungen) stehen allen Teilnehmern ihrer zugewiesenen Benutzergruppe (= Name des Unternehmens) zur Verfügung und können so in die Auswertung mit eingehen. Teilnehmer von anderen Benutzergruppen haben weder Zugriff auf die Daten noch sehen Sie die von anderen Teilnehmern eingetragenen Meldungen. So kann jedes Unternehmen mit allen in SAFEFOOD-ONLINE verfügbaren Daten arbeiten und zusätzlich auch firmeninterne Erkenntnisse mit einbeziehen.

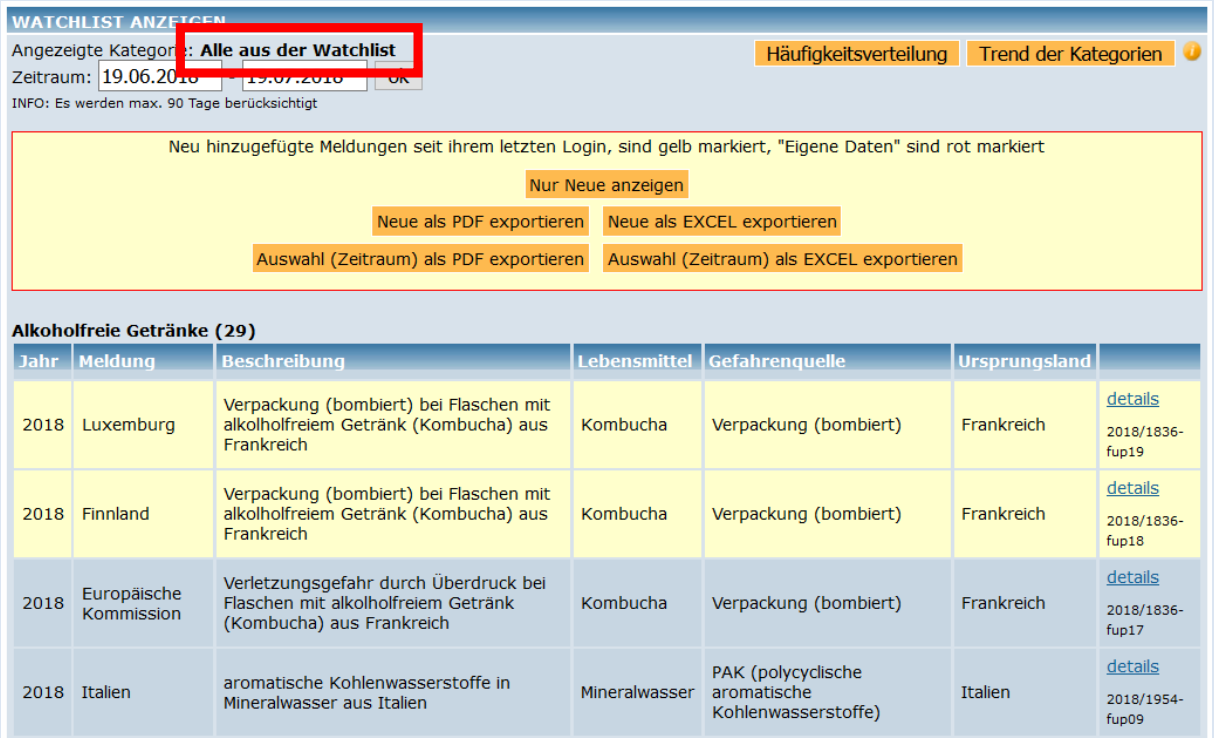
14 Beobachten von Gefährdungen mittels eigener Watchlist

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.

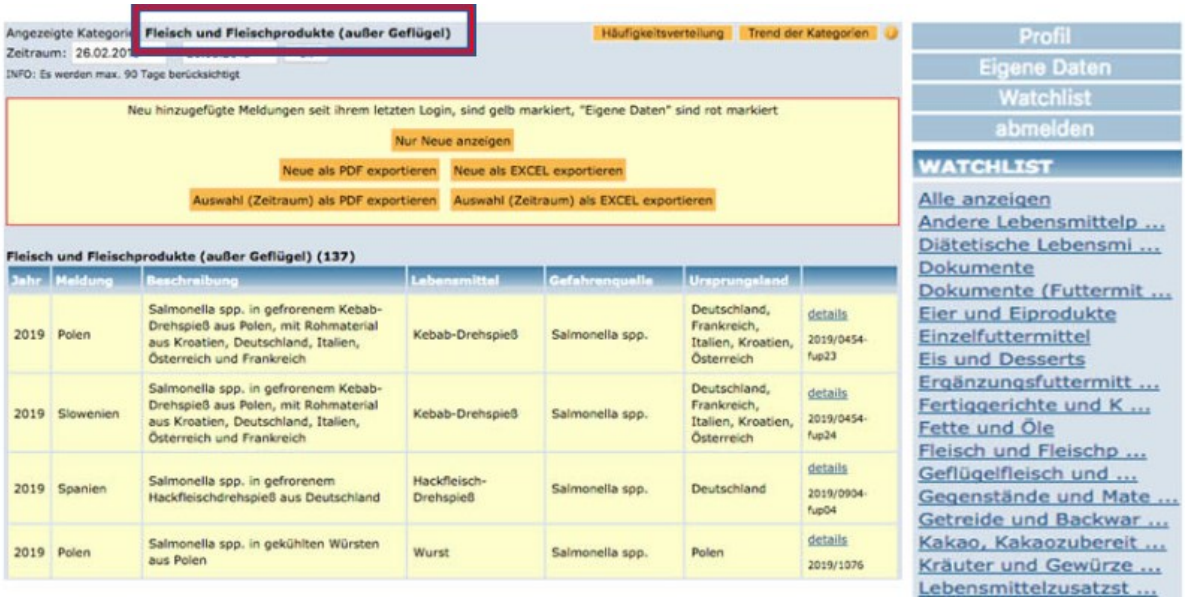
Beim Klick auf „Watchlist“ unter dem Feld „Login“ öffnet sich eine Liste, in der aus allen Produktkategorien einzelne oder alle Felder gewählt werden können. Dieses Profil bleibt nach der Auswahl gespeichert und ist beim nächsten Suchvorgang wieder abrufbar. Die

gewählten Produktkategorien werden unter dem Feld „Watchlist“ aufgeführt. Die zutreffenden Meldungen werden beim Anklicken der jeweiligen Produktkategorie in einer Listbox angezeigt und sind somit individuell auswählbar:

Beim Anklicken von „Alle anzeigen“ (erster LINK innerhalb der Watchlist) werden die Meldungen aller in die Watchlist aufgenommenen Produktkategorien angezeigt:



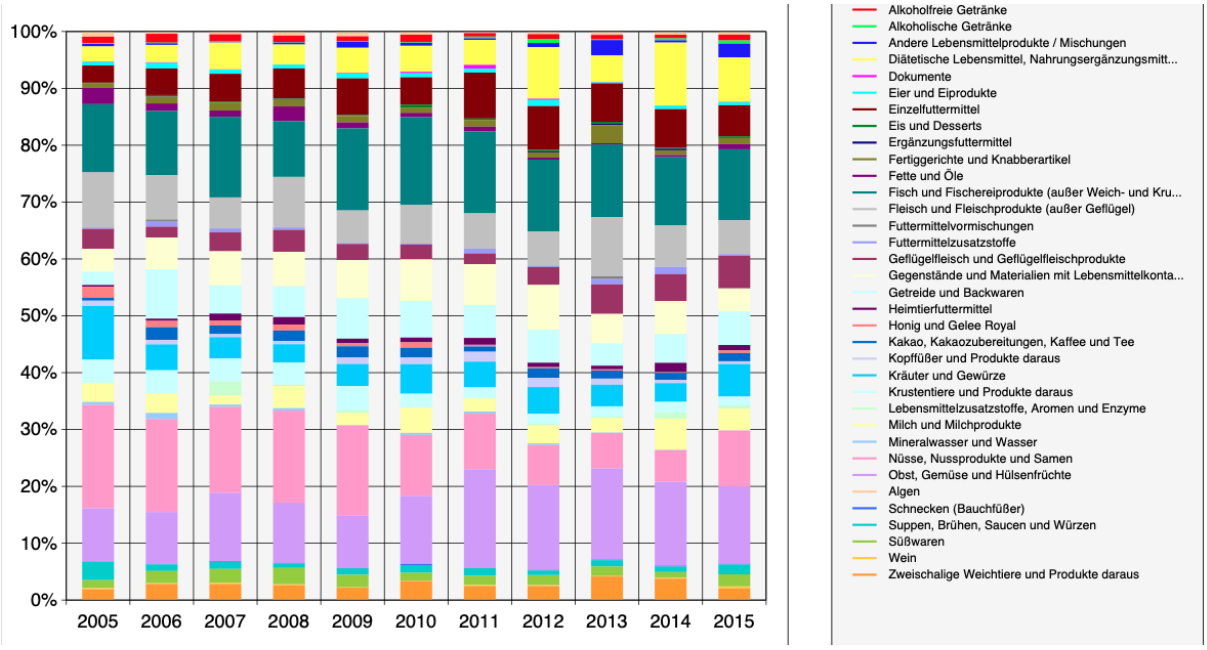
Durch entsprechende Wahl der Produktkategorie können aber auch nur die Meldungen einzelner Produktkategorien angezeigt werden (hier Fleisch und Fleischprodukte (außer Geflügel)):



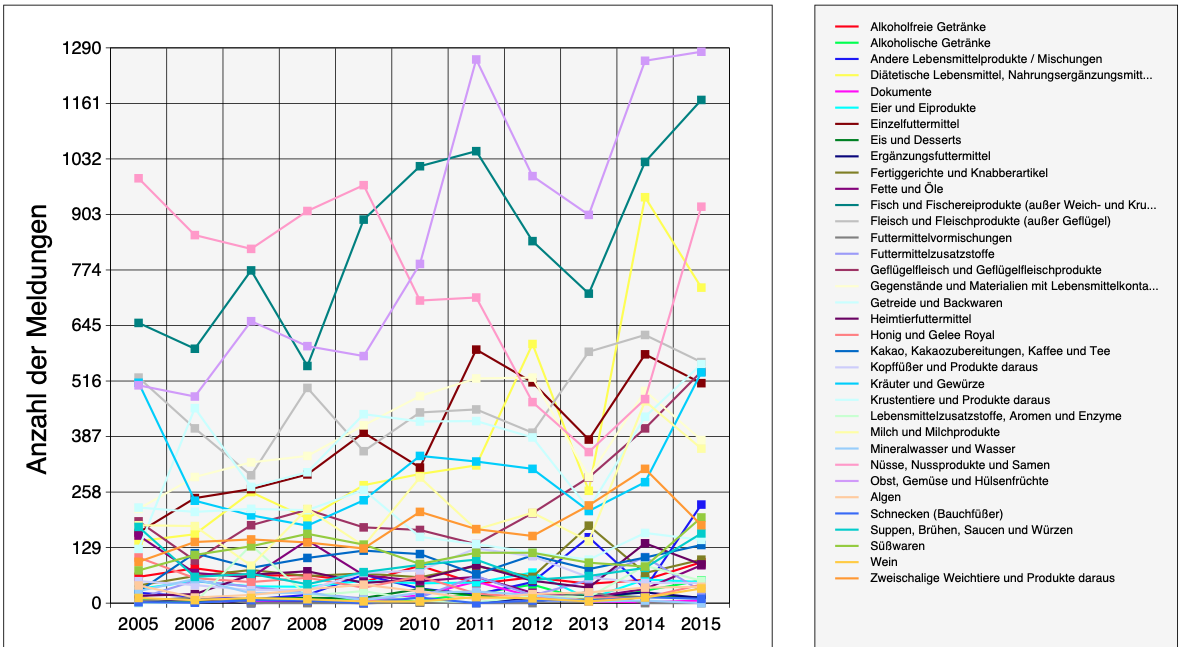
Jahr	Meldung	Beschreibung	Lebensmittel	Gefahrenquelle	Ursprungsland	
2019	Polen	Salmonella spp. in gefrorenem Kebab-Drehspieß aus Polen, mit Rohmaterial aus Kroatien, Deutschland, Italien, Österreich und Frankreich	Kebab-Drehspieß	Salmonella spp.	Deutschland, Frankreich, Italien, Kroatien, Österreich	details 2019/0454-fup23
2019	Slowenien	Salmonella spp. in gefrorenem Kebab-Drehspieß aus Polen, mit Rohmaterial aus Kroatien, Deutschland, Italien, Österreich und Frankreich	Kebab-Drehspieß	Salmonella spp.	Deutschland, Frankreich, Italien, Kroatien, Österreich	details 2019/0454-fup24
2019	Spanien	Salmonella spp. in gefrorenem Hackfleischdrehspieß aus Deutschland	Hackfleisch-Drehspieß	Salmonella spp.	Deutschland	details 2019/0904-fup04
2019	Polen	Salmonella spp. in gekühlten Würsten aus Polen	Wurst	Salmonella spp.	Polen	details 2019/1076

Hinweis:
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, u.a. aus dem RASFF, ist sichergestellt, dass die erzeugten Risikolandschaften stets die neuesten Erkenntnisse zur Lebensmittelsicherheit enthalten.

Durch die Wahl eines Zeitraums kann entweder eine Trendstatistik oder eine Häufigkeitsverteilung ausgewählt werden. So lassen sich Trends erkennen, die im Rahmen des Risikomanagements in die Bewertung mit eingehen.



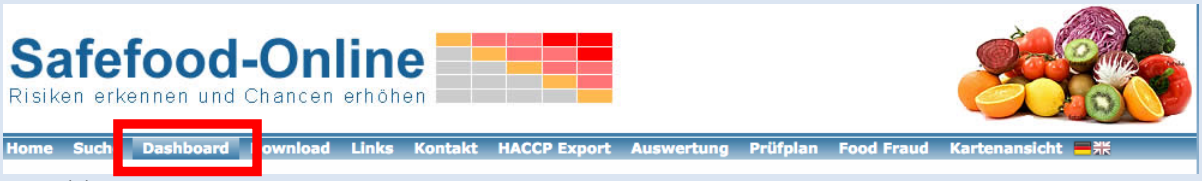
Häufigkeitsverteilung der Meldungen nach Lebensmittelkategorien vom 01.01.2005 bis 31.12.2015



Beispiel einer Trendstatistik für ausgewählte Lebensmittelkategorien vom 01.01.2005 bis 31.12.2015

15 Dashboard

Das Dashboard zeigt für einen schnellen Überblick eine grafische Auswertung folgender Parameter:



- Meldungen
- Produktkategorien
- Gefährdungskategorien
- Produktkategorie für gewählte Gefährdungskategorien
- Gefährdungskategorie für gewählte Produktkategorien
- Weltkarte mit Ländern nach Risikoklassen (CPI)
- neu hinzugefügte Artikel

15.1 Meldungen

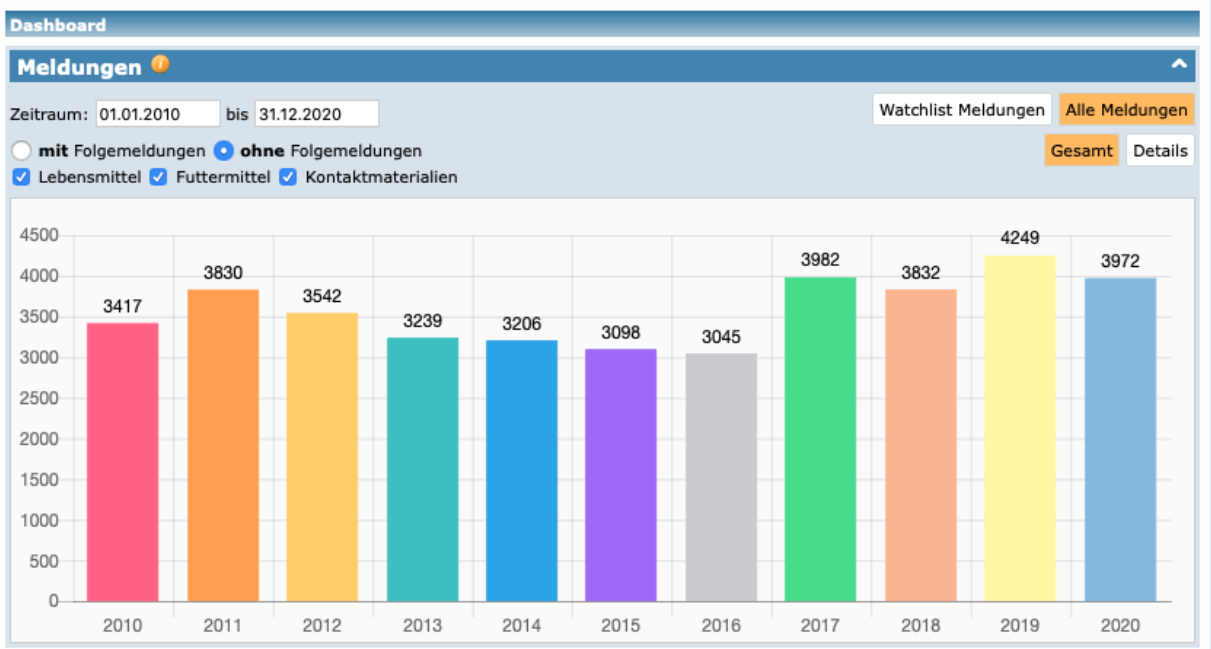
Zur grafischen Darstellung der Meldungen können folgende Parameter gewählt werden:

- Zeitraum
- mit/ ohne Folgemeldungen
- Lebensmittel und/oder Futtermittel und/ oder Kontaktmaterialen
- Watchlist-Meldungen oder alle Meldungen
- Gesamt oder Details

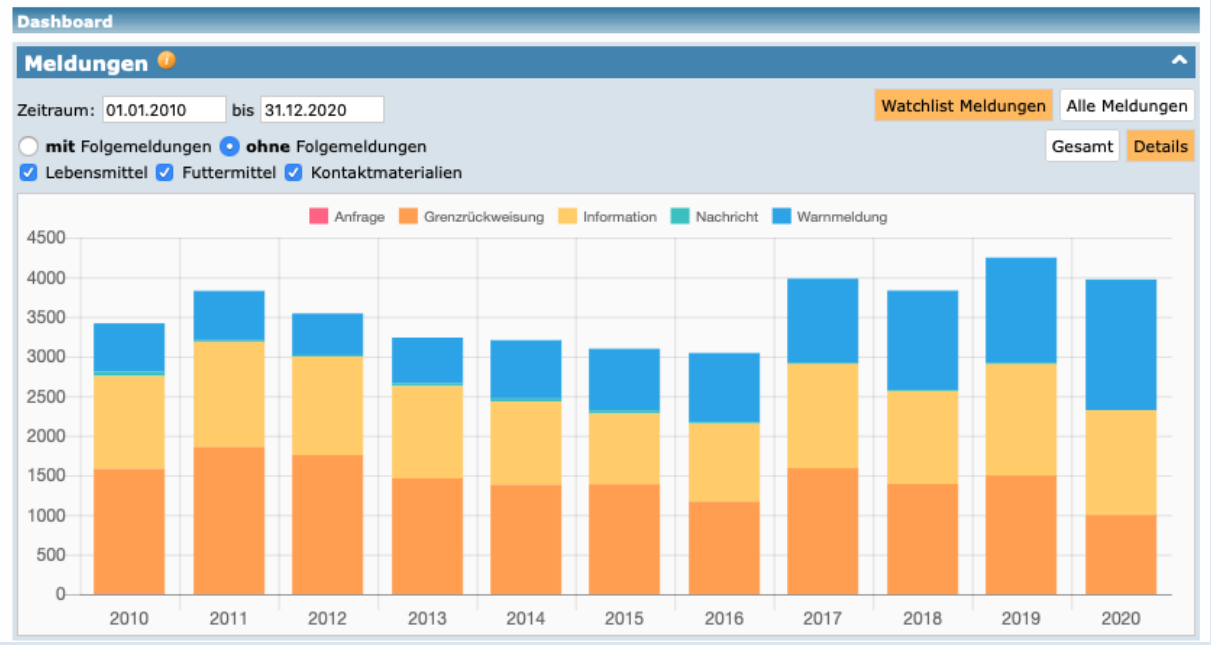
Nach der Festlegung der Parameter werden die Anzahl der Meldungen als Balkendiagramm angezeigt.
Bei dem Parameter „Details“ werden die Anzahl der Meldungen als Balkendiagramm

gruppiert nach folgenden Typen von Meldungen angezeigt:

- Anfrage
- Grenzzurückweisungsmeldung
- Informationsmeldung
- Nachricht
- Warnmeldung



Anzahl der Meldungen im ausgewählten Zeitraum

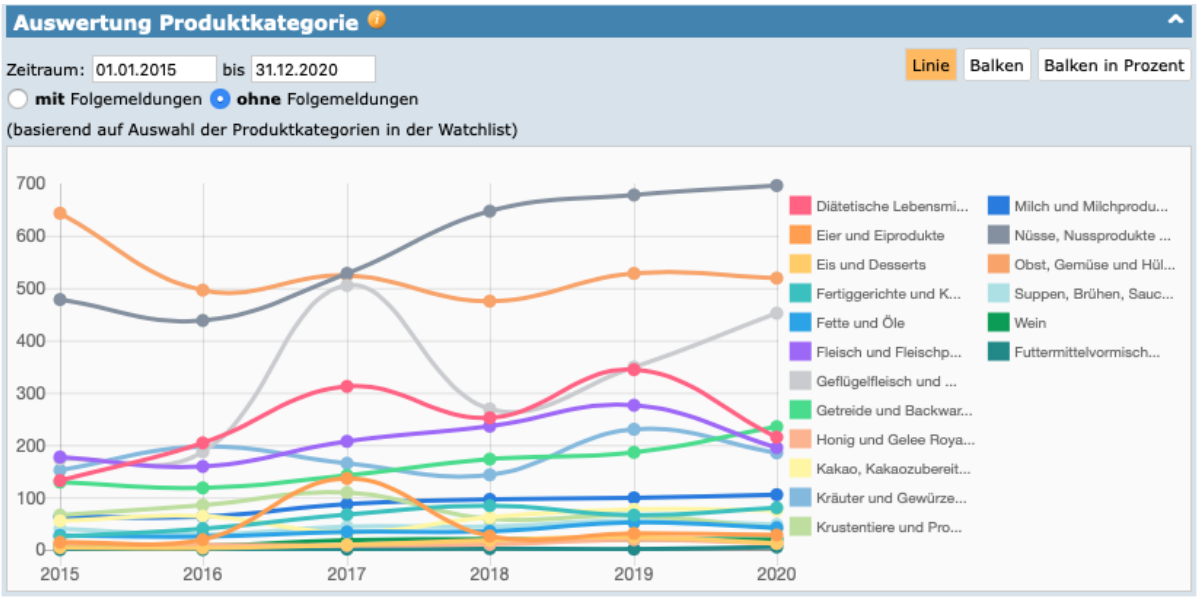


Anzahl der Meldungen im ausgewählten Zeitraum nach Art der Meldung

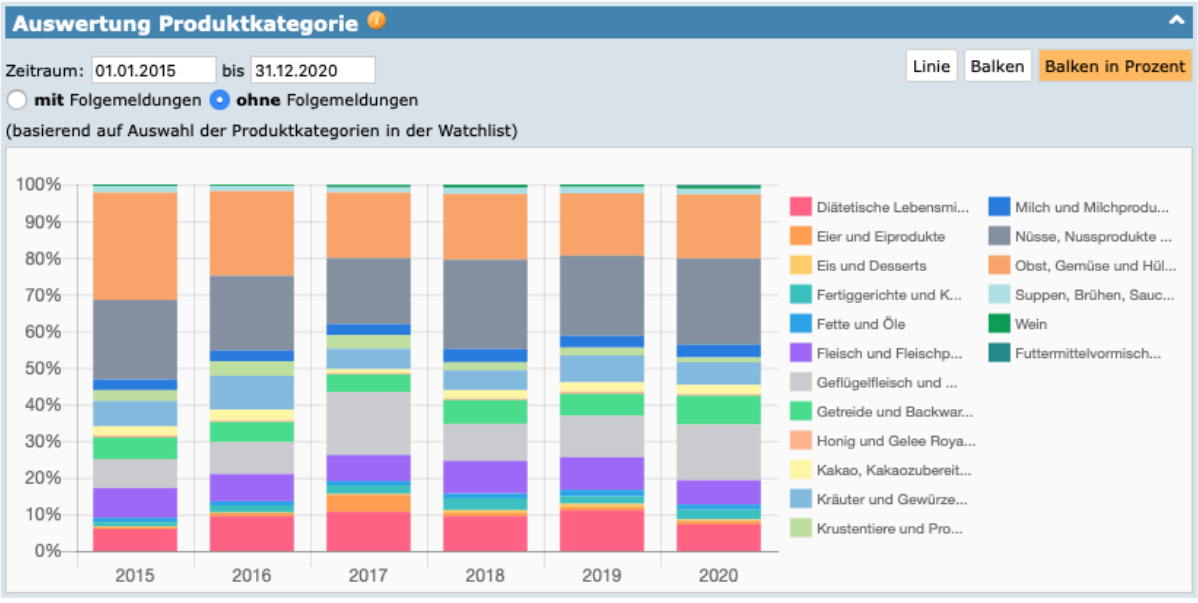
15.2 Auswertung Produktkategorie

Zur grafischen Darstellung können folgende Parameter gewählt werden:
- Zeitraum
- mit/ ohne Folgemeldungen
- Linien- oder
  Balkendiagramm
- Balkendiagramm in Prozent

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



Anzahl der Meldungen nach Produktkategorien im ausgewählten Zeitraum



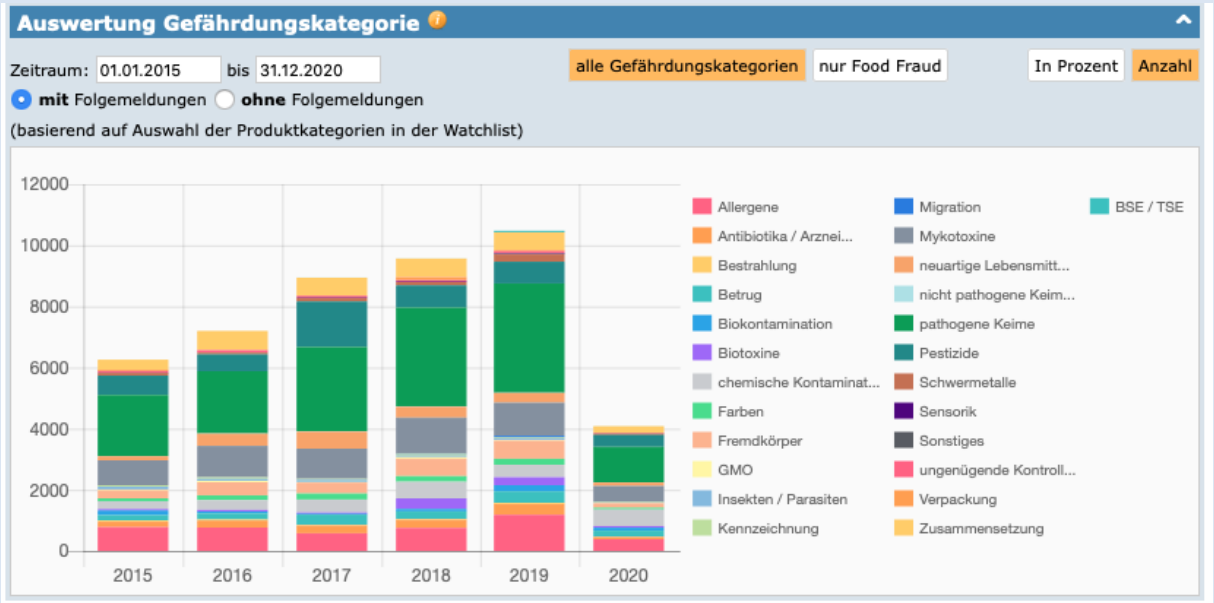
Prozentuale Verteilung der Meldungen nach Produktkategorien im ausgewählten Zeitraum

15.3 Auswertung Gefährdungskategorie

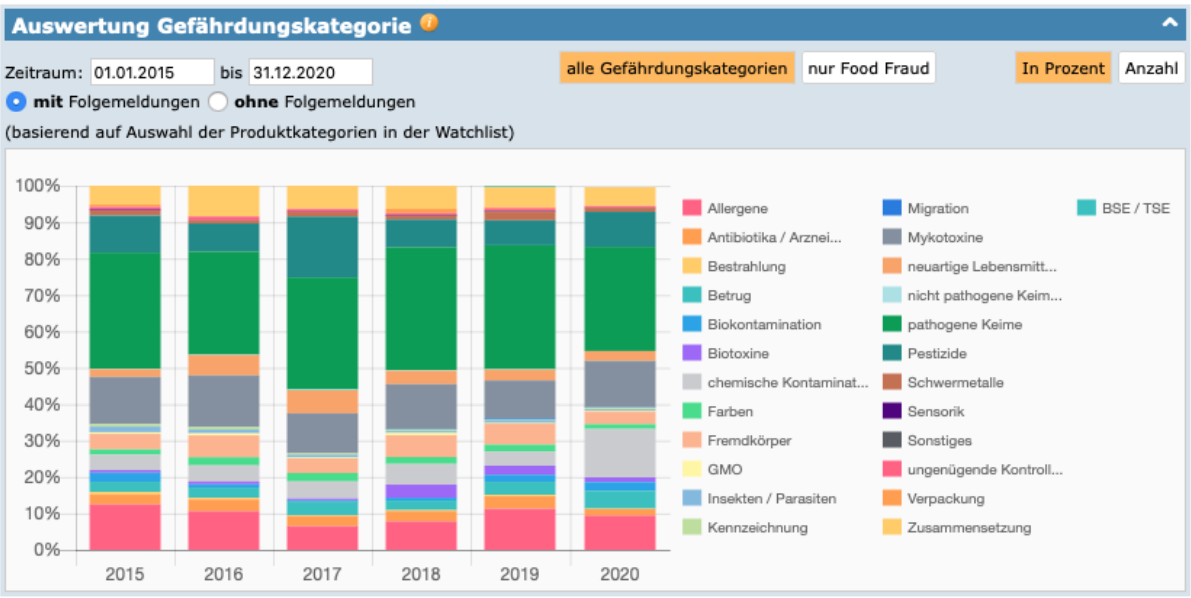
Zur grafischen Darstellung der Meldungen nach Gefährdungskategorien können folgende Parameter gewählt werden:

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

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



Anzahl der Meldungen nach Gefährdungskategorien im ausgewählten Zeitraum

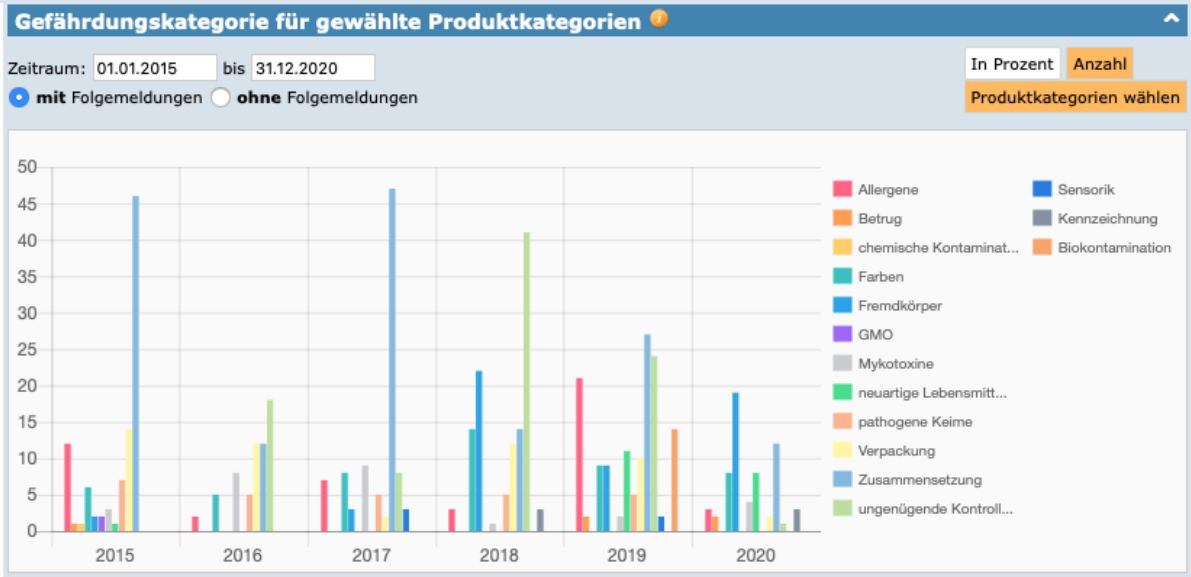


Prozentuale Verteilung der Meldungen nach Gefährdungskategorien im ausgewählten Zeitraum

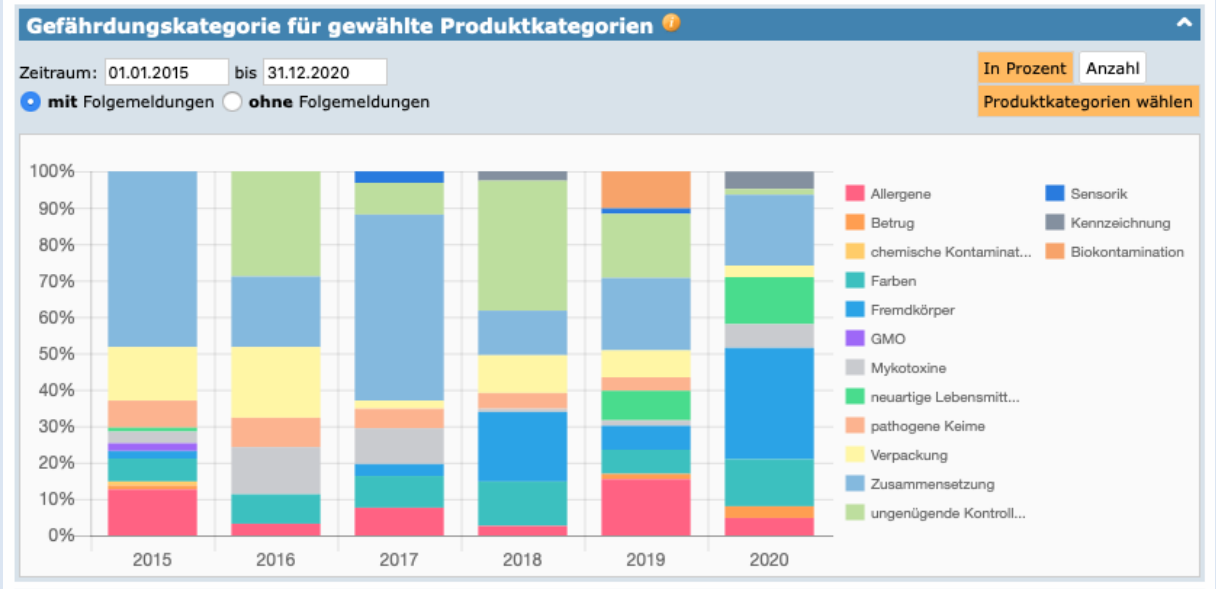
15.4 Gefährdungskategorie für gewählte Produktkategorie

Hier werden zunächst die gewünschten Produktkategorien gewählt: Zusätzlich kann die Abfrage angepasst werden durch die Wahl von:

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



Anzahl der Meldungen nach Gefährdungskategorien (für gewählte Produktkategorien) im ausgewählten Zeitraum

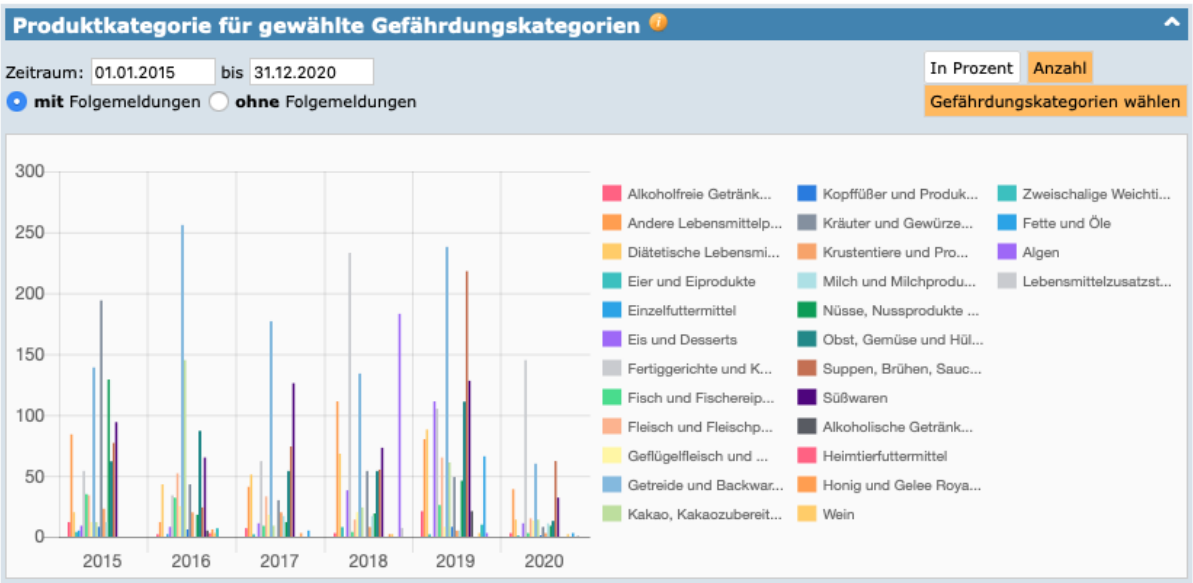


Prozentuale Verteilung der Meldungen nach Gefährdungskategorien (für gewählte Produktkategorein) im ausgewählten Zeitraum

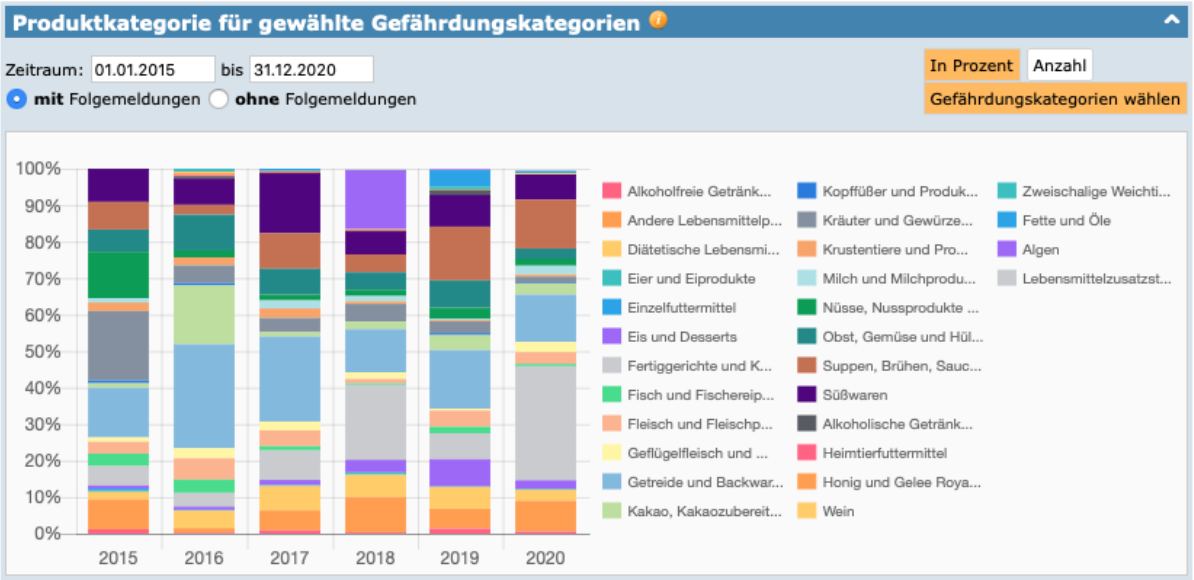
15.5 Produktkategorie für gewählte Gefährdungskategorie

Hier werden zunächst die gewünschten Gefährdungskategorien gewählt: Zusätzlich kann die Abfrage angepasst werden durch die Wahl von:

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



Anzahl der Meldungen nach Produktkategorien (für gewählte Gefährdungskategorien) im ausgewählten Zeitraum

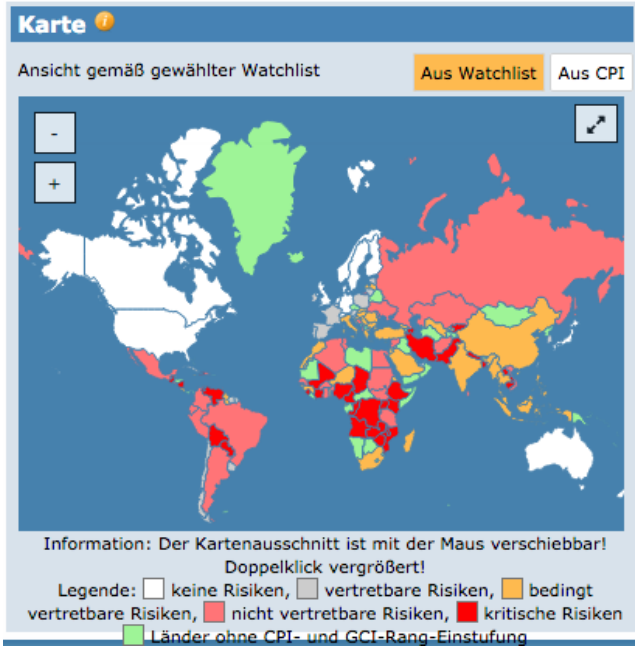


Prozentuale Verteilung der Meldungen nach Produktkategorie (für gewählte Gefährdungskategorien) im ausgewählten Zeitraum

15.6 (Welt-) Karte

Die Weltkarte zeigt die Länder nach Risiken in Bezug auf ihren Korruptionswahrnehmungsindex (Corruption Perception Index, CPI) an. Folgende Anzeige kann gewählt werden:

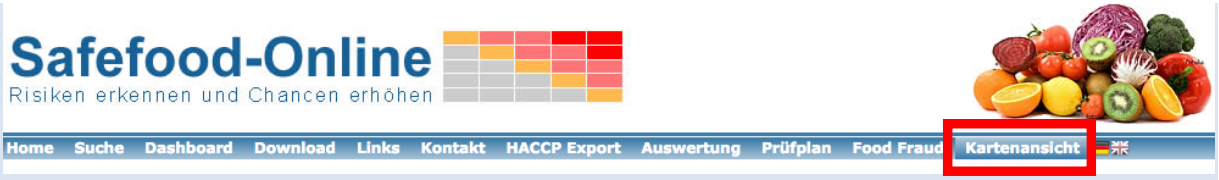
- aus Watchlist: Es werden die Länder mit ihrer Risikoeinstufung angezeigt, die in der Watchlist ausgewählt wurden
- aus CPI: es werden alle Länder angezeigt, unabhängig von der in der Watchlist getroffenen Vorauswahl



15.7 Die neuesten Meldungen (15)

In dieser Tabelle werden die letzten 15 Meldungen zu Artikeln angezeigt, zu denen es bisher noch keine Meldungen gab:

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



Auf der Startseite von SAFEFOOD-ONLINE finden Sie das Modul "Kartenansicht". Sie können in dem Feld "Suche" ein beliebiges Lebensmittel / Produkt eintragen. Auf der Weltkarte werden alle Ursprungsländer graphisch angezeigt, aus denen das gesuchte Lebensmittel stammt und zu denen Meldungen vorliegen.

Die Anzeigeart kann so eingestellt werden, dass bei den zutreffenden Ländern der Corruption Perceptions Index (CPI) und /oder der Global Competitiveness Index (GCI) durch Anklicken mit in die Berechnung einbezogen werden.

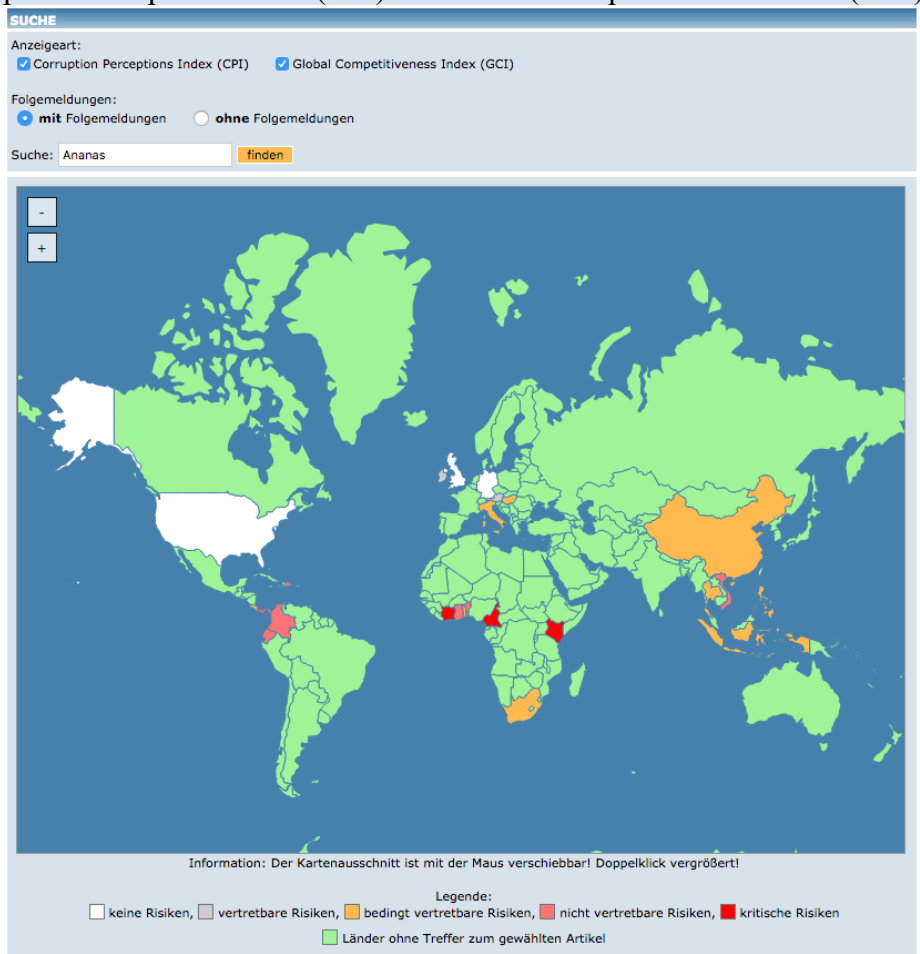
Corruption Perceptions Index (CPI)
Der Korruptionswahrnehmungsindex (CPI) basiertauf Umfragen und Untersuchungen, die von mehr als zehn unabhängigen Institutionen durchgeführt wurden. Der Index geht von 0 bis 100, wobei 100 die geringste Wahrnehmung von Korruption anzeigt und somit das bestmögliche Ergebnis ist (Quelle: http://www.transparency.org/research/cpi/overview).
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 Sophistikationsfaktoren. 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 unter: http://www3.weforum.org/docs/WEF_TheGlobalCompetitivenessReport2019.pdf

Die angezeigten Farben entsprechen den Risikoabfragen (Modul Suche), dem HACCP Export bzw. dem Prüfplan.
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):

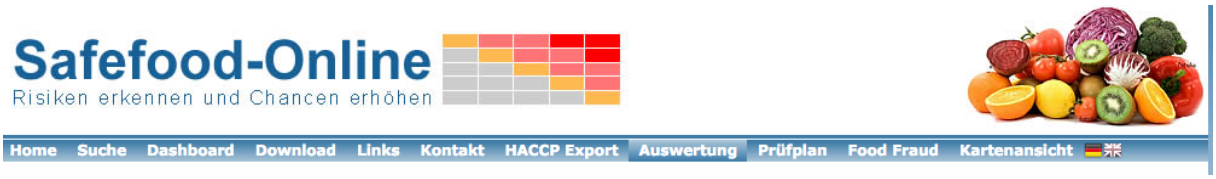


Am Ende der Abfrage erscheint noch eine Tabelle aus der die Details ersichtlich sind:

Land	Lebensmittel	CPI	GCI
Benin	Ananas	41	45.80
China	Ananas (Dose), Ananasstücke, Ananas	42	73.90
Costa Rica	Ananas, Ananas (bio)	57	62.00
Deutschland	Ananas-Creme-Schokolade, Ananas (Dose), Ananas (getrocknet), Ananas (kandiert)	80	81.80
Dominikanische Republik	Ananas	28	58.30
Ecuador	Ananas, Avocado, Bananen, Zitronen	39	55.70
Elfenbeinküste	Ananas	36	48.10
Ghana	Ananas, Baby-Ananas	43	51.20
Indonesien	Ananasstücke (Dose), Ananas (Dose), Ananas	37	64.60
Irland	Ananas-Erfrischungsgetränk	72	75.10
Italien	Ananassaft	53	71.50
Kamerun	Ananas	25	46.00
Kenia	Ananasscheiben, Ananas, Ananas (Dose), Ananasstücke	31	54.10
Kolumbien	Ananas	39	62.70
Mauritius	Baby-Ananas, Ananas	53	64.30
Panama	Ananas	35	61.60
Philippinen	Ananas (getrocknet), Ananas (kandiert), Ananas, Mangos, Bananen	34	61.90
Südafrika	Ananas, Baby-Ananas	44	62.40
Thailand	Ananas (Dose), Ananasstücke (Dose), Ananas (getrocknet), Melonen, Ananas (kandiert), Ananas, Ananasscheiben, Ananasstücke, Papayas (kandiert), Ananasstücke (kandiert)	36	68.10
Togo	Ananas	29	-
Tschechien	Ananas (kandiert), Ananas	54	70.90
USA	Ananas-Erfrischungsgetränk	67	83.70
Vietnam	Ananasscheiben, Ananas	36	61.50
Österreich	Ananassaft	76	76.60

17 Grafische Anzeige von Meldungen

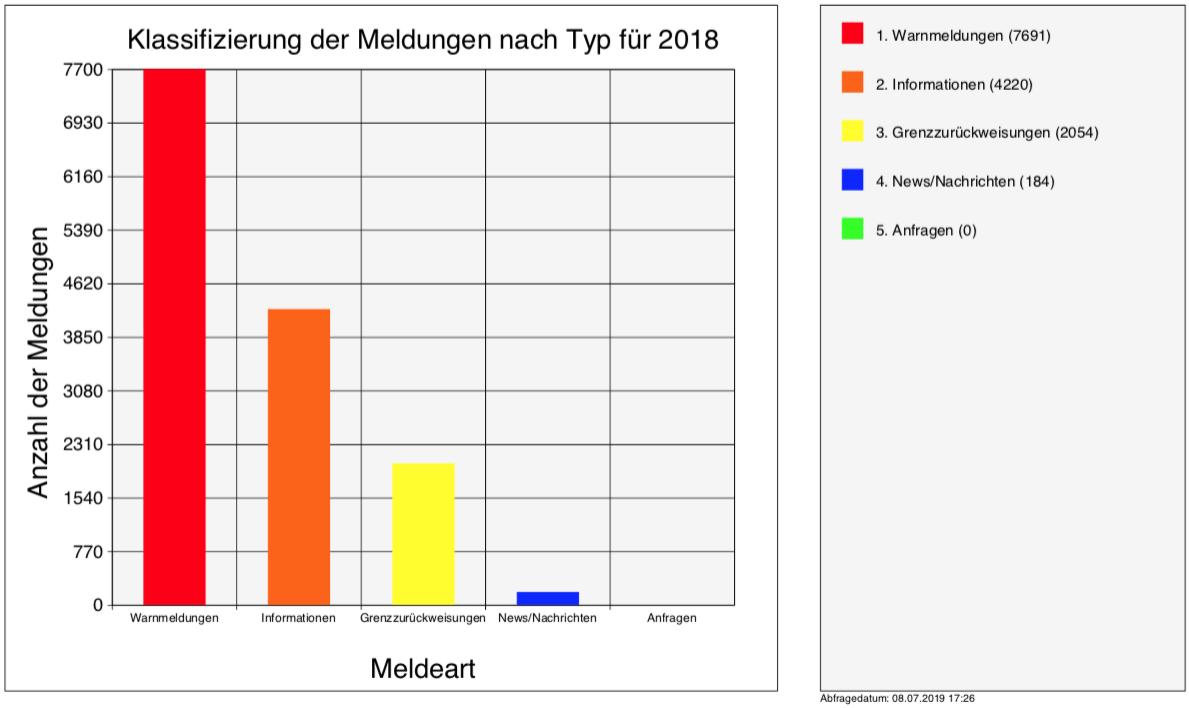
Unter dem Menüpunkt „Auswertung“ können verschiedene Darstellungen der Meldungen vorgenommen werden:



Die Ausgabe erfolgt immer im PDF-Format. Die Möglichkeiten der Auswertung sind nach Öffnen des jeweiligen Fensters direkt einstellbar.

Nach einem Klick auf „Nach Typ“ (ausgewählt ist das Jahr 2018) erscheint eine Übersicht aller Meldungen im Jahr 2018 nach der Art der Meldungen:

Klassifizierung der Meldungen nach Typ
Auswertung: für 2018



Abfragedatum: 08.07.2019 17:26

18 Beratung und Serviceleistungen

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

Angebotene 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 Anfragen richten Sie bitte direkt an SAFEFOOD-ONLINE (bernhard.mueller@safefood-online.de

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