

# FAKT: ist

# 4

---

## Lebensmittelqualität



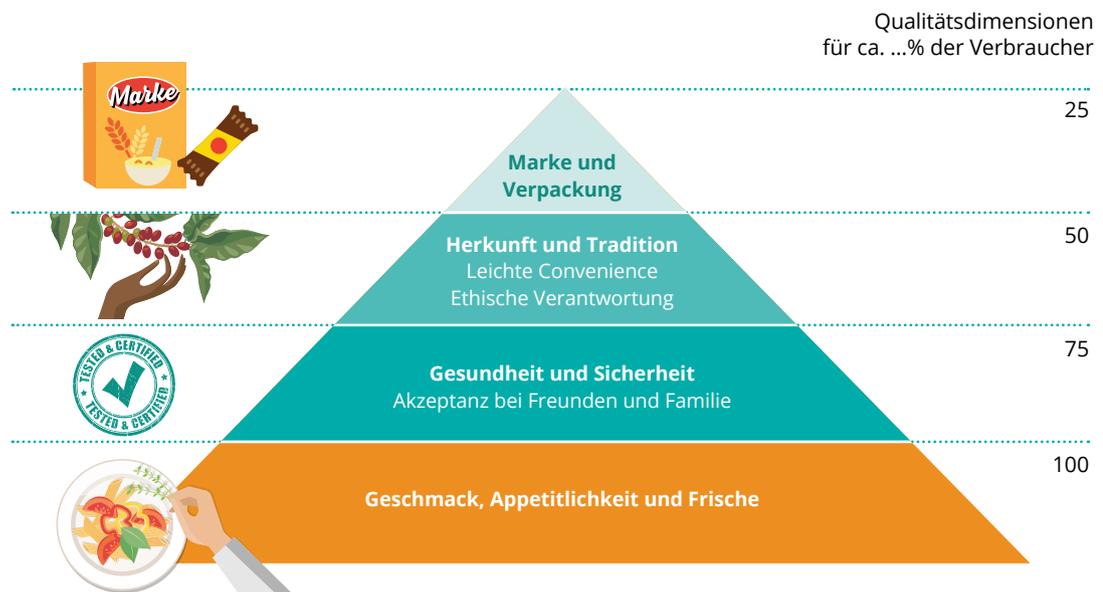
# FAKT: ist

Mit der Reihe FAKT: ist informiert die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie über Themen rund um Lebensmittel, die Branche, Politik, Zivilgesellschaft und Öffentlichkeit bewegen. Laut Duden ist Qualität „die Gesamtheit der charakteristischen Eigenschaften eines Produktes“. Je nach Blickwinkel – sei es aus politischer, Hersteller-, Händler- oder Verbrauchersicht – werden unterschiedliche Anforderungen an Lebensmittel und den Qualitätsbegriff gestellt. Entscheidend aber ist letztendlich das Urteil des Verbrauchers, denn seine Vorlieben bestimmen den Markt. Die vierte Ausgabe der Reihe zeigt diese unterschiedlichen Anforderungen an Lebensmittel auf und erläutert anhand von zahlreichen Beispielen, wie Lebensmittelqualität entlang der Wertschöpfungskette gewährleistet werden kann.

## Bedeutung der Qualitätsdimension

### Qualitätspyramide der Verbraucher

Frage: Was muss ein Lebensmittel unbedingt erfüllen, damit die Qualität stimmt?



Quelle: GfK ConsumerScan, Paneeinfrage im Sommer 2011

# 1 Was ist eigentlich Lebensmittelqualität und meinen wir alle das Gleiche, wenn wir über Qualität sprechen?

Laut Duden ist Qualität „die Gesamtheit der charakteristischen Eigenschaften eines Produktes“. Lebensmittelqualität ist damit also nicht eine Produkteigenschaft an sich, sondern die Summe vieler individueller Eigenschaften. Die wohl wesentlichsten Eigenschaften von Lebensmitteln sind ihr Nährwert und ihre gesundheitliche Unbedenklichkeit, denn Lebensmittel dienen unserer alltäglichen Ernährung. Essen ist aber auch Teil von Tradition und Kultur und somit auch unter sinnlichen Aspekten zu betrachten.

Im Laufe der Zeit sind die Ansprüche an Lebensmittelqualität immer weiter gestiegen. Produkte müssen eine Vielzahl von Charakteristika erfüllen, um erfolgreich am Markt bestehen zu können. So müssen sie beispielsweise umweltfreundlich und nachhaltig, gut aussehend oder praktisch verpackt sein. Ausschlaggebend sind die Ansprüche der Verbraucher, denn sie kaufen und konsumieren das Produkt. Doch auch Hersteller, Händler und sogar die Politik stellen jeweils weitere Ansprüche. Qualität definiert sich also auch darüber, inwiefern die individuellen Produkteigenschaften den individuellen Anforderungen verschiedener Interessensgruppen (Verbraucher, Händler, Hersteller, Politik) an das Produkt entsprechen.

Das Deutsche Institut für Normung (DIN) hat dies in seine Definition von Qualität in der Norm DIN EN ISO 9000 2005 aufgenommen. Folglich ist Lebensmittelqualität darüber zu definieren, wie gut ein Erzeugnis den Anforderungen entspricht, die sich aus den gesetzlichen Vorgaben zum Verbraucherschutz und aus verschiedenen Konsumvorlieben ergeben. Lassen sich Qualitätsmerkmale objektiv definieren, so müssen für die Bewertung der Gesamtqualität auch subjektive Gewichtungen berücksichtigt werden. Jeder Konsument hegt andere Vorlieben und achtet daher unterschiedlich auf bestimmte Produktmerkmale, die für ihn die Gesamtqualität ausmachen.



Für den Verbraucher ist das wichtigste Qualitätsmerkmal bei Lebensmitteln der Geschmack.

Wir meinen also nicht immer unbedingt das Gleiche, wenn wir von Qualität sprechen. Bei einigen wichtigen Qualitätsmerkmalen scheinen sich die Verbraucher aber doch einig. In einer Verbraucherstudie hat die BVE zusammen mit der GfK im Jahr 2011 30.000 Haushalte in Deutschland zu 27 verschiedenen Qualitätsmerkmalen von Lebensmitteln befragt. Alle spielten aus Verbrauchersicht für die Bewertung von Lebensmittelqualität eine mehr oder weniger große Rolle. Das wichtigste Qualitätsmerkmal bei Lebensmitteln ist für den Verbraucher aber der Geschmack.



Prof. Dr. Ulrich Nöhle  
Honorarprofessor  
TU Braunschweig,  
Krisenmanagement  
Food & Feed

## Objektive vs. subjektive Wahrnehmung des Begriffs „Qualität“ durch den Verbraucher

Die Ansprüche an die einzelnen Merkmale eines Lebensmittels setzen sich zusammen aus den

- > physikalischen Parametern (z. B. Gewicht, Dichte, Länge, Breite, Höhe, u.a.)
- > chemischen Parameter (z. B. Fett, Eiweiß, Kohlenhydrate, Säuregrad, Rückstände, u.a.)
- > mikrobiologischen Parameter (erwünschte Mikroorganismen (z. B. in Joghurt), unerwünschte Mikroorganismen (z. B. Salmonellen, Listerien)
- > sensorischen Parametern (Aussehen Äußeres, Aussehen Inneres, Geruch, Geschmack, Konsistenz nach fest gelegten deskriptiven Kriterien)
- > ernährungsphysiologischen Parametern (Brennwert, An- oder Abwesenheit bestimmter Inhaltsstoffe wie essentielle Aminosäuren, Vitamine, Mineralstoffe)

Diese Parameter sind definiert in

- > Rechtsvorschriften (EU-Verordnungen, Nationales Recht, Landesrecht)
- > Leitsätze des Dt. Lebensmittelbuches, Leitsatzurteile, ISO/EN/DIN-Normen, Industrierichtlinien
- > Beschreibungen des Herstellers auf der Verpackung, in Begleitdokumenten oder in Werbeaussagen

Die Erfüllung dieser – **objektiven** – in technischen Spezifikationen niedergelegten Ansprüche ist die Aufgabe des Lebensmittelherstellers und bestimmt die Qualität des Produktes. Die Nichterfüllung eines oder mehrerer dieser Parameter führt zu einem oder mehreren Fehlern.

Der Kunde kennt in der Regel weder die Rechtsvorschriften, denen die Lebensmittel-erzeugung unterliegt noch die einzelnen Parameter, die die Lebensmittel zu erfüllen haben, sondern beurteilt ein Lebensmittel nach ganz anderen Kriterien, nämlich nach den für ihn – **subjektiven** – Eindrücken wie

- > Geschmack („schmeckt gut“, „geht so“, „mag‘ ich nicht“)
- > Preis („zu teuer“, „billig“, „o.k.“)
- > „Convenience“ (z. B. Gebrauchseigenschaften, Zubereitungsart, Aufbewahrungsbedingungen, Mindesthaltbarkeit des Produktes u.a.)

Folgende Beispiele verdeutlichen diese unterschiedlichen Auffassungen der zu erfüllenden Ansprüche an ein Lebensmittel von Hersteller- und Verbraucherseite.

### BEISPIEL 1

Ein **Fruchtjoghurt A** enthält 0,1 Prozent Fett im Milchanteil, 2 Prozent passierte Früchte sowie ein Pfirsicharoma und kostet 29 Cent/200 g.

Ein **Fruchtjoghurt B** enthält 10 Prozent Fett im Milchanteil, 20 Prozent große, bissfeste Pfirsichstückchen, kein Aroma und kostet 99 Cent/200 g.

#### Welcher Joghurt hat die höhere Qualität ?

Der weit überwiegende Anteil der Verbraucher antwortet **subjektiv** mit „B“, weil die großen Pfirsichstückchen gepaart mit dem hohen Milchfettgehalt von 10 Prozent einen sehr sahnigen und fruchtigen Geschmack ergeben und einen sehr „wertigen“ Gesamteindruck vermitteln. Doch der Joghurt B erfüllt lediglich die auf dem Etikett ausgelobten und ggf. in Rechtsvorschriften fest gelegten, einzelnen Merkmale; er ist somit fehlerfrei und hat „Qualität“. Doch das gilt genau so für Joghurt A, wenn er die an A gestellten, erwarteten Merkmale erfüllt, also „nur“ 0,1 Prozent Fett, „nur“ 2 Prozent passierte Früchte und „nur“ ein Pfirsicharoma. Stellt sich aber bei Joghurt „B“ heraus, dass der Fettgehalt im Milchanteil gar nicht 10 Prozent, sondern nur 8 Prozent beträgt oder dass die Pfirsichstückchen nur 1 mm gross sind und nur zu 5 Prozent enthalten sind, so hat das Produkt Fehler – eben „keine Qualität“ oder „Nicht-Qualität“ oder eine niedrige Qualität. Der Kunde wird enttäuscht sein, weil er die Einhaltung der ausgelobten, zweifellos anspruchsvollen Merkmale erwartet hat und diese aber nicht erfüllt wurden. Beim Joghurt A dagegen konnte er keine ganzen Pfirsichstückchen erwarten, sondern nur ein Pfirsicharoma, weil nichts anderes (hier auf dem Etikett) versprochen und erfüllt wurde. Hier hat „A“ Qualität!



### BEISPIEL 2

Eine traditionell hergestellte, pasteurisierte **Frischmilch A** hält sich rund zehn Tage bei einer Lagertemperatur von +2 bis +8 Grad C.

Die seit 2009 auf dem Markt befindliche pasteurisierte, mit dem claim „länger haltbar“ (anderes Erhitzungsverfahren, Milch zusätzlich mikrofiltriert) ausgelobte **Frischmilch B** hält sich dagegen 21 Tage bei gleicher Temperatur.

Eine **ultrahocherhitzte Milch C** (durch Erhitzung sind alle vegetativen Keime abgetötet = H-Milch) hält sich drei Monate bei Raumtemperatur.

#### Welche Milch hat die höhere Qualität?

Nach **objektiven** Kriterien haben alle Milchen „Qualität“, wenn sie die definierten Merkmale (in diesem Falle also die Haltbarkeit bei einer bestimmten Temperatur) erfüllen. Erreicht eine der beschriebenen Milchen die ausgelobte Haltbarkeit jedoch nicht, so weist sie einen Mangel auf, weil sie für den vorgesehenen Zweck nicht geeignet ist.



Der Verbraucher beurteilt die Qualität jedoch **subjektiv** ganz anders. Einige Verbraucher lehnen die länger haltbare Milch B aus Prinzip ab, weil sie der Meinung sind, „frische Milch“ dürfe sich nicht 21 Tage halten, sondern müsse möglichst rasch verderben, nur dann sei sie wirklich „frisch“ (gewesen). Wieder andere Verbraucher, meist Singlehaushalte mit einem geringen Verbrauch an Milch, freuen sich über die verlängerte Haltbarkeit der Milch B, weil sie die Milch länger im Haushalt verwenden können und bevorzugen sie bewusst.

Wieder andere Verbraucher lehnen jegliche H-Produkte ab, weil sie meinen, diese seien „tot erhitzt“, weil sie – sachlich richtig – die natürliche Flora nicht mehr enthielten. Doch das ist kein Fehler, sondern ja genau das Ziel der Ultrahocherhitzung. Fährt jedoch der gleiche Verbraucher mit seinem Campingmobil oder mit seinem Segelboot in den Urlaub, so kauft er plötzlich bewusst die H-Milch C, weil er genau weiß, dass mangels Kühlkapazität auf seinem Boot Frischmilch sofort verderben würde, H-Milch aber nicht. Zuhause wieder angekommen, steigt er wieder auf Frischmilch um.

Hier zeigt sich, dass der Qualitätsbegriff trotz Erfüllung aller technischen und rechtlichen Ansprüche durch das jeweilige Produkt beim Verbraucher eine völlig andere Wahrnehmung erfährt, die sich in vielen Fällen auch noch je nach geplanter Verwendung – „Convenience“ – für das gleiche Produkt verändern kann.



### BEISPIEL 3

Ein direkt gepresster Apfelsaft aus Äpfeln aus kontrolliert biologischem Anbau für 2,29 EUR/l steht einem Apfelsaft aus rückverdünntem Konzentrat aus konventionell erzeugten Äpfeln für 0,49 EUR/l im Regal gegenüber.

#### Welcher Saft hat die höhere Qualität?

Erfüllen beide Säfte die an sie gestellten jeweiligen Anforderungen, so unterscheiden sie sich nicht (!) in der Qualität. Sie unterscheiden sich allerdings sehr wohl in ihrer jeweiligen Anspruchsklasse der Zutaten: „Bio“ versus „konventionell“ bzw. der Herstellungsweise: „direkt gepresst“ versus „rückverdünnt aus Konzentrat“. Hier wird von vielen Verbrauchern der Begriff Qualität mit dem der Anspruchsklasse verwechselt.

### FAZIT

#### Qualität:

**Erfüllung der jeweils an das Produkt gestellten Anforderungen; frei von Fehlern und Mängeln**

#### Anspruchsklasse:

**Rang verschiedener Qualitätsforderungen für den gleichen funktionalen Gebrauch**

## 2 Was tut die Politik? Gibt es ein Gesetz, das Lebensmittelqualität festlegt?

Zu einigen Qualitätsmerkmalen, wie beispielsweise Gesundheit, Sicherheit, Verpackung oder Kennzeichnung, wurden vom Gesetzgeber Vorgaben festgelegt, an die sich alle Lebensmittelhersteller zu halten haben. Diese schützen den Verbraucher vor Gesundheitsrisiken, aber auch vor Irreführung. Die Ernährungsindustrie ist damit eine der am dichtesten regulierten Branchen überhaupt. Sowohl auf europäischer, als auch auf nationaler Ebene müssen Hersteller bei der Produktion und Vermarktung von Lebensmitteln eine Vielzahl von Gesetzen, Regeln, Vorschriften, Verordnungen und Richtlinien beachten, damit sie den Verbrauchern ihre Produkte anbieten können. So gelten für die Verwendung der Rohstoffe, die Herstellungsverfahren, die Kennzeichnung und auch die Aufmachung der Lebensmittel strenge Regeln. Beispiele für diese Gesetzestexte sind die Lebensmittelinformations-Verordnung, die Zusatzstoff-Zulassungsverordnung oder die Lebensmittelhygiene-Verordnung. Von besonderer Bedeutung in Deutschland ist weiterhin das Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch. Da ständig neue Produkte auf den Markt kommen und sich die Ansprüche der Verbraucher verändern, werden auch diese Gesetze stetig angepasst.

Alle Gesetze und Regelungen im Bereich des Lebensmittelrechts bilden zusammen den gesetzlichen Rahmen zur Gewährleistung von Lebensmittelsicherheit und -qualität. So verpflichtet beispielsweise die Lebensmittelhygiene-Verordnung die Produktionsbetriebe dazu, eine angemessene „Gute Hygienepaxis“ – über Prozess-, Personal-, und Produkthygienemaßnahmen sowie die entsprechende Kontrolle – einzuhalten und garantiert damit Sicherheit und wichtige Qualitätsmerkmale der Produkte.

Das Lebensmittelrecht ist ein stark harmonisierter Bereich, das heißt viele Regelungen sind auf europäischer Ebene festgelegt und gelten somit in allen 28 Mitgliedstaaten der Europäischen Union. Die hohen gesetzlichen Standards deutscher Lebensmittel können damit auch bei jedem Urlaub im europäischen Ausland erwartet werden.

Viele Qualitätsmerkmale benötigen aber keine gesetzliche Regelung, denn sie werden vom Markt bzw. dem Verbraucher selbst geregelt. So bevorzugt der Verbraucher in erster Linie Produkte, die gut schmecken. Lebensmittel, die dieses Qualitätsmerkmal nicht erfüllen, verschwinden auf Dauer vom Markt.



---

### 3 Kann man Lebensmittelqualität überhaupt wissenschaftlich messen?

Viele Qualitätsmerkmale, zu denen auch gesetzliche Vorgaben festgeschrieben sind, lassen sich wissenschaftlich messen und bewerten. Durch die Forschung mussten für viele dieser Merkmale, beispielsweise für die Bewertung des Geschmacks, aber zunächst geeignete wissenschaftliche Verfahren und Methoden entwickelt werden, da sie auf Produkteigenschaften beruhen, die Konsumenten individuell unterschiedlich bewerten und die somit allein durch Analysetechnik nicht messbar sind.



---

DLG e.V. – (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft)



#### Die Lebensmittelsensorik – eine wissenschaftliche Disziplin

Lebensmittelqualität hat mehrere Dimensionen, die sich mittels wissenschaftlicher Untersuchungsmethoden erfassen lassen.

Die Prüfung von Verpackung, Kennzeichnung und stofflicher Zusammensetzung erfolgt durch objektive Analyseverfahren. Mittels definierter analytisch-instrumenteller Methoden lassen sich ernährungsphysiologische und chemische Inhaltsstoffe, unerwünschte Rückstände oder mikrobiologische Verunreinigungen labortechnisch untersuchen und isoliert bewerten. Subjektive Einstellungen und unbewusste Handlungen der Verbraucher, die die individuelle Gesamtheit von Lebensmittelqualität beeinflussen und das Kaufverhalten bestimmen, werden durch die Verhaltens- und Konsumforschung eruiert und u.a. anhand von Verkaufszahlen und Produkt-Usability-Tests bewertet.

Den größten Einfluss auf das Kaufverhalten der Verbraucher hat der Genusswert. Er entsteht aus der Verknüpfung von Aussehen, Geruch bzw. Aroma, Geschmack und Textur des Lebensmittels und bestimmt wesentlich dessen Markterfolg. Die Lebensmittel-sensorik bietet als wissenschaftliche Disziplin verschiedene Methoden zur Bestimmung des Genusswertes bzw. der sensorischen Lebensmittelqualität. Dabei werden die menschlichen Sinnesorgane vergleichbar mit technischen Instrumenten zu Prüf- und Messzwecken eingesetzt, um neutrale, reproduzierbare Ergebnisse zu liefern. Elektronische Nasen, Zungen und Augen sowie Texture Analyser können helfen, Facetten des Genusswertes zu messen; sie sind jedoch nicht in der Lage zu bewerten. Die Beurteilung der sensorischen Qualität obliegt dem Messinstrument „Mensch“. Er ist in der Lage, alle sensorischen Produkteigenschaften zeitgleich und in Wechselwirkung zu erfassen und ganzheitlich zu bewerten.

Sensorische Methoden, die sich in subjektive und objektive Verfahren unterteilen lassen, finden Einsatz in verschiedenen Unternehmensbereichen der Lebensmittelwirtschaft: Mittels ungeschulter Verbraucherpanel erfassen Produktentwicklung und Marketing über die **sensorische Markt- und Konsumentenforschung** die subjektive sensorische Produktakzeptanz in Form der wesentlichen von Verbrauchern erwünschten Kriterien, z. B. „knackig“ bei Wiener Würstchen. **Vielfältige analytische sensorische Methoden** setzen im Qualitätsmanagement in der Produktion geschulte Prüfer zur Sicherstellung des in den Rezepturen definierten Genusswertes ein.

In sensorischen Prüfungen werden wesentliche Produkteigenschaften mit Worten beschrieben und in ihrer Ausprägung und Intensität ermittelt. In der Qualitätssicherung werden so aufgrund definierter Prüfmerkmale und Produkteigenschaften sensorisch fehlerhafte Produkte z. B. mangelnde Krumenelastizität bei Brot im Sinne einer Gut-schlecht-Prüfung ausselektiert. Die Basis bilden geschulte Prüferpanel, geeignete Prüfmethode und standardisierte Prüfbedingungen.

Die Methodik der objektiv-analytischen Sensorik ist auch der Kern der unternehmensübergreifenden DLG-Qualitätsprüfungen. Definierte Prüfverfahren, standardisierte Prüfformulare bzw. -protokolle und produktspezifisch trainierte Prüferpanel führen eine objektive Beurteilung der sensorischen Produktqualität im jeweils vorgestellten Produktsegment und der Qualitätsstufe gemäß dem aktuellen Stand der Produktionstechnik, der definierten „Guten Herstellerpraxis“ und der aktuellen Verkehrsauffassung durch. In Abhängigkeit der im Testergebnis erreichten Punktzahl für die geprüften Qualitätsmerkmale werden DLG-Prämierungen vergeben, die auf dem Produkt gekennzeichnet werden können.

> [www.dlg.org](http://www.dlg.org)



Foto: © DLG e.V.

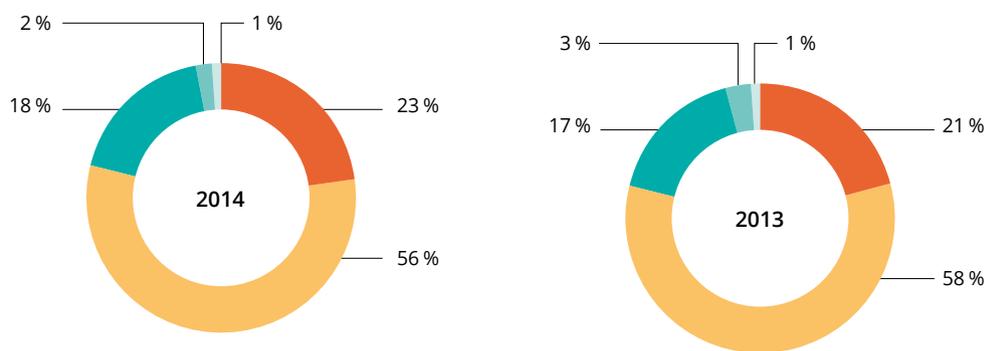
## 4 Wie wird Lebensmittelqualität in der Produktion gesichert?

Für Qualität und Sicherheit der Produkte sind die Unternehmen der Ernährungsindustrie selbst verantwortlich. Die Lebensmittelproduktion lebt von der Arbeitsteilung, oft auch weit über Ländergrenzen hinaus. Deswegen können Qualität, Sicherheit und Vielfalt des heutigen Lebensmittelangebotes nur entlang der gesamten Wertschöpfungskette gewährleistet werden. Erforderlich ist hierfür eine vertrauensvolle, stufenübergreifende Zusammenarbeit, die es immer wieder zu überprüfen und zu verbessern gilt. Dies liegt im ureigenen Interesse der Hersteller, denn sie stehen nicht zuletzt auch oft mit ihrem Namen und ihrer Existenz hinter den Produkten. Die Ernährungsindustrie steht uneingeschränkt zu ihrer Verantwortung, fordert aber gleichzeitig auch doppelte Kontrollen durch effizient und risikoorientiert arbeitende amtliche Lebensmittelbehörden. Sie verbessern nicht nur den Schutz der Verbraucher, sondern auch den der ordnungsgemäß arbeitenden Lebensmittelhersteller vor kriminellem Verhalten anderer Marktteilnehmer. Die folgenden Beispiele verdeutlichen das strenge Qualitätsmanagement der Unternehmen.

### Zufriedenheit mit der Lebensmittelqualität

Urteil der Verbraucher auf stabil hohem Niveau

Frage: Wie zufrieden sind Sie ganz allgemein mit der Qualität von Lebensmitteln in Deutschland?



- sehr zufrieden
- eher zufrieden
- eher weniger zufrieden
- nicht zufrieden
- weiß nicht, keine Angabe



Carl Kühne KG (GmbH & Co.)



## Lebensmittelqualität bei Kühne: Ein gelebter Grundsatz

Lebensmittelsicherheit ist seit Generationen eine der Grundsätze beim Feinkostunternehmen Carl Kühne und somit als Leitgedanke fest verinnerlicht. Das QS-Konzept beruht auf den für die Lebensmittelwirtschaft geltenden rechtlichen Anforderungen und basiert auf einem sehr gut funktionierenden und gelebten Qualitätsmanagementsystem. Jede Stufe des Verarbeitungsprozesses wird hinsichtlich des Produktsicherheitsrisikos für den Endverbraucher bewertet. Die Risikobewertung beruht auf dem HACCP-Konzept (Hazard Analysis Critical Control Point), das in nationalen und europäischen Gesetzen verankert ist. Alle qualitätsrelevanten Prozessschritte und Verfahrensabläufe sind genauestens dokumentiert und werden regelmäßig auf ihre Aktualität und Funktionsfähigkeit überprüft.

Der Rohwarenbezug von geprüften und freigegebenen Lieferanten erfolgt nach strengen Auflagen der Qualitätssicherung, um die hohe Kühne-Qualität Jahr für Jahr sicherzustellen. Rohstoffe und Verpackungsmaterialien werden bei Anlieferung hinsichtlich ihrer Spezifikationskonformität, wie z. B. Farbe, Textur und Temperatur geprüft. Diese Prüfung beinhaltet auch eine Kontrolle der optischen, sensorischen und chemisch/physikalischen Eigenschaften. Zur Sicherstellung der geforderten Endproduktqualität und der notwendigen rechtlichen und individuellen Kundenanforderungen, erfolgt all dies nach festgelegten Prüfplänen.

Der gesamte Herstellprozess, an allen Standorten weltweit, unterliegt regelmäßigen externen und internen Kontrollen. Dazu zählen z. B. die gesetzlich geregelten behördlichen Kontrollen durch die Veterinärämter. Das Qualitätssicherungssystem wird zudem durch unabhängige externe Institute auf Herz und Nieren geprüft. Zugrunde gelegt wird hier der Internationale Lebensmittel Standard (IFS). Unsere Halbfabrikate und Fertigprodukte überwachen wir eigenverantwortlich anhand produktionsbegleitender Prüfungen. Dies erfolgt kontinuierlich und risikobasiert zur Einhaltung von Rezepturvorgaben, aber auch zur Einhaltung der strengen gesetzlichen Auflagen.

Zur stetigen Weiterentwicklung unserer Produktqualität, arbeiten wir auch eng mit externen Experten wie z. B. Laboren zusammen und setzen auf langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten.

> [www.kuehne.de](http://www.kuehne.de)



Foto: © Carl Kühne KG

Hengstenberg GmbH & Co. KG



## Qualitätskontrollen von der Rohware bis zum Fertigprodukt

Qualität beginnt bei Hengstenberg mit der Bereitstellung von Saatgut und Setzlingen für unsere Vertragslandwirte, mit denen wir eine langjährige und enge Zusammenarbeit pflegen. Diese ermöglicht es uns, rasch und unkompliziert auf aktuelle Fragen aus der landwirtschaftlichen Praxis zu reagieren. So sind wir auch an der kontinuierlichen Verbesserung der Rohwarenqualität interessiert und prüfen jährlich Neuzüchtungen von Gurken auf ihre Eignung als knackige Einlegegurken.

Zutaten für unsere Produkte unterliegen einem sensorischen und analytischen Bemusterungs- und Auswahlverfahren. Die Wahl geeigneter Zutaten ist für den unverwechselbaren Geschmack entscheidend. Diese Sorgfalt lassen wir nicht nur bei der Auswahl von Gewürzen, die in zahlreichen Gurkenprodukten verwendet werden, sondern auch bei selten eingesetzten Zutaten, wie beispielsweise Bienenhonig, walten.

Qualitätskontrollen finden auf allen Stufen des Produktionsprozesses von der Rohware bis zum Fertigprodukt statt. Angelieferte Rohwaren unterliegen in Stichproben einer detaillierten Qualitätsbewertung. Im Rahmen der Produktion finden sowohl Prozess- als auch Fertigproduktkontrollen statt. Die jeweiligen Parameter sind dem Produkttypus angepasst. So spielen bei Rotkohlprodukten Farbmessungen im L-a-b-Farbraum eine Rolle, während bei Essigen die Ermittlung der Säurekonzentration im Vordergrund steht. Bei Gurken wiederum spielt die Sensorik eine besondere Rolle, wobei der Fokus auf der korrekten Konsistenz liegt

Regelmäßige, umfangreiche Verkehrsfähigkeitsprüfungen, die durch zertifizierte Institute durchgeführt werden, komplettieren den Strauß lebensmittelchemischer und rechtlicher Prüfungen. Zu guter Letzt lassen wir auch das Alterungsverhalten unserer Produkte nicht außer Acht. Sensorisch-analytische Untersuchungen gelagerter Produkte ermöglichen es uns, das Mindesthaltbarkeitsdatum so zu wählen, dass die Verbraucherwartung bis zuletzt erfüllt wird.

> [www.hengstenberg.de](http://www.hengstenberg.de)



Foto: © Hengstenberg GmbH & Co. KG

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG



## Lebensmittelqualität und Produktsicherheit – weit mehr als ein Versprechen

*Qualitätssicherung spielt bei Dr. Oetker eine übergeordnete Rolle und erfolgt auf allen Stufen des Produktlebenszyklus. Dr. Christian Freiherr von Twickel, Geschäftsführer Produktion und Technik, Umwelt, Qualitätsmanagement bei Dr. Oetker über Maßnahmen und Innovationen für hochwertige und sichere Lebensmittel.*

Seit über 125 Jahren produziert Dr. Oetker mit über 11.000 Mitarbeitern weltweit mehr als 3.500 verschiedene Produkte – von Tiefkühlpizzen über Backartikel, Fertige Kuchen, Müslis und Geliemitteln bis hin zu Frischeartikeln wie Creme fraîche. Die Qualität und Sicherheit unserer Produkte haben dabei oberste Priorität und werden auf allen Produktionsstufen gewährleistet.

Dr. Oetker wendet ein System der Qualitätssicherung in seinen Werken an, das nach dem Internationalen Lebensmittelsicherheits-Standard ISO 22000 zertifiziert ist. Einem systematischen Lieferantenmanagement mit strengen Auswahlkriterien und detailliert geplanten Kontrollen für alle Wareneingänge folgen produktionsbegleitende Untersuchungen auf allen Stufen sowie umfassende Risikoanalysen gemäß HACCP. Jede Charge, die unser Werk verlässt, wird zuvor genauestens kontrolliert und kann nachverfolgt werden. Zudem werden Lagertests und Verbraucherreaktionen für die ständige Verbesserung unserer Produkte herangezogen.

Um auch in Zukunft bestmögliche Bedingungen für die Entwicklung und Erprobung neuer Technologien und Herstellverfahren bieten zu können, werden 2016 ein neues Innovationszentrum in Bielefeld sowie ein Technologie-Entwicklungszentrum „4U“ auf dem Gelände unseres Pizzawerks in Witteburg in Betrieb genommen. Hier entwickeln und erproben internationale Teams verschiedener Dr. Oetker Standorte neue Technologien und Herstellverfahren für technisch anspruchsvolle und innovative Dr. Oetker Produkte. Moderne Laboratorien, experimentelle Technologien sind nur einige Voraussetzungen, um die Produktqualität und Entwicklungsprozesse stetig zu verbessern und den internationalen Austausch zu fördern.

> [www.oetker.com](http://www.oetker.com)



Foto: © Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

## Mondelēz International



Jens Führer  
Manager Commercial  
Quality Central Europe,  
Mondelēz International

### Für den Verbraucher zählen Transparenz und Kontrolle

#### Was bedeutet Lebensmittelqualität für ein globales Unternehmen wie Mondelēz International?

Bei Mondelēz International haben Lebensmittelsicherheit und Qualität im gesamten Produktionsprozess höchste Priorität. Das beginnt bei der Beschaffung der Roh- und Verpackungsmaterialien, geht über die Herstellung der hochwertigen Produkte und deren Vertrieb bis hin zur Entsorgung der Verpackung. Für uns als global agierendes Unternehmen gibt es dabei einige grundlegende wie einfache Qualitätsprinzipien: Ob Schokolade, Kekse oder Frischkäse – unsere Produkte müssen sicher sein, sollen gut schmecken, in eine ausgewogene Ernährung passen und nachhaltig erzeugt sein. Diese vier Dimensionen bündeln wir in unserem weltweiten Unternehmensprogramm „Call for Well-being“.

#### Kann es denn eine lückenlose Kontrolle überhaupt geben?

Das A und O für die stets gleichbleibend hohe Qualität unserer Produkte ist unser zuverlässiges und umfassendes Qualitätsmanagementsystem. Die weltweit 150 Werke von Mondelēz International sind alle zu 100 Prozent zertifiziert, z. B. nach dem von der GFSI anerkannten ISO 22000 Standard, und von unabhängigen Gutachtern geprüft. Alle unsere Mitarbeiter werden durch Fortbildungen regelmäßig auf den neuesten Stand der Sicherheits- und Qualitätsanforderungen gebracht. Natürlich folgen wir auch dem HACCP-Standard.

#### Was unternimmt Ihr Unternehmen, um das Vertrauen der Verbraucher in punkto Qualität und Sicherheit zu stärken?

Lebensmittel waren noch nie so sicher wie heute. Unsere heutigen Produktions- und Verpackungsverfahren sowie moderne Analytik ermöglichen eine immer zuverlässigere Lebensmittelqualität und -sicherheit und helfen, Fehler in Rohwaren und Fertigprodukten rechtzeitig zu erkennen und zu vermeiden. Darüber hinaus arbeiten wir jeden Tag daran, unsere Qualitätsstandards kontinuierlich auf höchstem Niveau zu halten und dies den Verbrauchern auch aufzuzeigen. Transparenz steht dabei für uns stets an oberster Stelle – das sind beispielsweise ausführliche Allergen- und Ernährungsangaben sowie Informationen zu Themen wie Zubereitung der Lebensmittel, Rezeptideen oder Nachhaltigkeit.

#### Welche Maßnahmen ergreifen Sie zur Verbesserung von Lebensmittelqualität?

Neben den standardmäßigen Kontrollen innerhalb der Werke und der internen Supply Chain führen wir auch intensive Überprüfungen durch, wie die Produkte im Regal beim Endkonsumenten ankommen. Die dort gesammelten Erfahrungen werden an die Produktentwickler zurückgemeldet, um kontinuierlich an der Qualität zu arbeiten. In Zukunft werden wir uns als Branche und als Unternehmen mit der steten Weiterentwicklung unseres Lieferantenmanagements, weiter verbesserter Rückverfolgbarkeit, Lean6 Sigma (Verringerung von Produktvarianzen) oder der Umsetzung sich weiterentwickelnder Verbraucherwünsche und -erwartungen in unseren Spezifikationsstandards beschäftigen.

> [www.mondelezinternational.com](http://www.mondelezinternational.com)

## 5 Wer kontrolliert Lebensmittelqualität, bevor Produkte auf den Markt kommen?

Die Hauptverantwortung bei der Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln tragen allein die Lebensmittelhersteller, da diese ihre Produkte am besten kennen. Sie prüfen im Rahmen von umfangreichen Eigenkontrollen die Sicherheit und Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln und stellen sicher, dass die lebensmittelrechtlichen Vorschriften eingehalten werden. Auf freiwilliger Basis und ergänzend zu den betrieblichen Eigenkontrollen unterziehen sich die Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft aber zunehmend auch noch weiteren Kontrollen durch externe, unabhängige Auditoren auf der Grundlage privatrechtlicher Standards (z. B. QS – Qualität und Sicherheit).



### 1. STUFE Hauptverantwortung – Eigenkontrollen der Wirtschaft

Lebensmittelunternehmer prüfen im Rahmen von umfangreichen Eigenkontrollen Sicherheit und Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln.



### 2. STUFE Externe Kontrollen im Auftrag der Wirtschaft

Externe, unabhängige Labore kontrollieren die Lebensmittel und Prozesse im Auftrag der Unternehmen auf der Grundlage gesetzlicher Vorgaben und zusätzlicher privatrechtlicher Standards.



### 3. STUFE Unverzichtbar – staatliche Kontrollen

Die amtliche Lebensmittelüberwachung führt die „Kontrolle der Kontrolle“ durch und überprüft die Lebensmittelunternehmen nach einem risikoorientierten Ansatz. Die Zuständigkeit liegt bei den Bundesländern.



## 6 Wenn das Produkt auf dem Markt ist, gibt es dann überhaupt noch eine Qualitätskontrolle?

Um das Wohl des Verbrauchers vollumfänglich zu gewährleisten, werden Produkte zusätzlich stichprobenartig staatlichen Qualitäts- und Sicherheitskontrollen unterzogen.

Die amtliche Lebensmittelkontrolle ist damit die unverzichtbare ergänzende „Kontrolle der Kontrolle“. Sie kontrolliert die Betriebe nach einem risikoorientierten Ansatz. Dies bedeutet, dass Lebensmittelunternehmen in Abhängigkeit von ihrer Größe, der Art ihrer Produkte, ihrer Vermarktungsstrategien, ihrer bisherigen Überwachungsergebnisse und der Funktionsfähigkeit ihrer Eigenkontrollsysteme eingestuft werden.

Hinweise auf gesundheitsgefährdende Qualitätsmängel eines Produktes durch die amtliche Lebensmittelkontrolle, aber auch im Rahmen der bereits geschilderten Eigenkontrollen der Unternehmen selbst, führen zu einer Rücknahme oder gar zu einem Rückruf des Produktes, wenn dieses den Verbraucher bereits erreicht hat. Auch der Verbraucher hat die Möglichkeit, Qualitätsmängel an eine örtliche Behörde oder den Hersteller direkt zu melden.

### ✓ Kontrolle und Rückverfolgbarkeit entlang der gesamten Lebensmittellieferkette



## Was passiert, wenn Produkte mit Qualitätsmängeln auf dem Markt sind?

Tatsächliche oder vermeintliche Produktfehler stellen für Unternehmen immer wieder eine große Herausforderung dar. Dies gilt sowohl bei Ereignissen, wie in der Vergangenheit EHEC oder Dioxin, als auch in produktspezifischen Krisen eines Unternehmens. Die Notwendigkeit, zeitnah Maßnahmen zu ergreifen, um den Erfordernissen gegenüber den Handelspartnern, den Behörden und den Konsumenten zu entsprechen, ist für viele Unternehmen eine große Herausforderung. In solchen Fällen ist externer Sachverstand unverzichtbar.

Mit dem **BVE-Krisenmanagement** steht den Unternehmen der Ernährungsindustrie seit 2006 ein bewährtes Instrument zur Verfügung, das insbesondere kleine und mittlere Unternehmen unterstützt, sich in Krisensituationen richtig zu verhalten und Schaden vom Verbraucher und vom Unternehmen abzuwenden. Der folgende Beitrag erklärt, welche Schritte das richtige Krisenmanagement beinhaltet.



AFC Risk & Crisis Consult GmbH



AFC Risk & Crisis Consult

## Krisenmanagement bei der Sicherung von Lebensmittelqualität

Lebensmittelunternehmen nutzen beispielsweise Werkzeuge, wie das HACCP-Konzept, das präventiv der Minimierung und Beherrschung von Gefahren für die Lebensmittelsicherheit dient und die Unbedenklichkeit ihrer produzierten Lebensmittel garantiert.

Dennoch kann es vorkommen, dass Kontaminationen von Lebensmitteln mit Bakterien (z. B. Salmonellen), Fremdkörpern (z. B. Metall) oder chemischen Substanzen (z. B. Rückstände von Reinigungsmitteln) Auslöser einer Lebensmittelkrise sind, wenn dadurch beispielsweise die Gesundheit der Verbraucher gefährdet ist.

Im Krisenfall ist eine strukturierte Vorgehensweise unentbehrlich. Das auf produktbezogene Krisen ausgerichtete BVE-Krisenmanagement unterstützt Unternehmen im Fall der Fälle durch regelmäßige Workshops und Schulungen sowie ein 24-Stunden-Krisentelefon. Aufgezeigt wird darin zum einen, wie eingehende Informationen (z. B. Verbraucherreklamationen) vollständig erfasst werden können, um den Sachverhalt angemessen einschätzen und das Risiko richtig bewerten zu können. Ein weiterer Aspekt beinhaltet, wie die Erwartungen von relevanten Anspruchsgruppen (z. B. Verbrauchern, Kunden, Behörden) für das eigene Handeln fortlaufend berücksichtigt werden können. Für die Krisenkoordination müssen im Krisenstab strategische (z. B. Entscheidung Rückruf/Rücknahme des betroffenen Produktes) und operative Maßnahmen (z. B. Ursachenanalyse, Rückverfolgbarkeitsprüfung) erarbeitet werden. Außerdem sollten frühzeitig Vorbereitungen für die Kommunikation nach außen (z. B. Erstellung von Pressemeldungen) getroffen werden.

Haben Unternehmen ein derart effektives Krisenmanagement aufgebaut, muss dieses nahtlos an die qualitätssichernden Systeme im Unternehmen anknüpfen. Denn auch, wenn Lebensmittelkrisen aufgrund von unsicheren Produkten nicht zu 100 Prozent verhindert werden können, sind im Ernstfall vor allem der richtige Umgang und die Kommunikation eines Unternehmens entscheidend, um den Schaden so gering wie möglich zu halten.

> [www.afc.net](http://www.afc.net)



Quelle: AFC Consulting Group

---

## 7 Was können Verbraucher tun, um Lebensmittelqualität zu sichern?

Nicht nur die Hersteller, der Gesetzgeber und die Lebensmittelüberwachung tragen zur Sicherung von Lebensmittelqualität bei, sondern auch jeder einzelne Verbraucher. Sobald die Lebensmittel im Einkaufswagen gelandet sind, ist eigener Einsatz gefragt, um die Lebensmittelqualität der eingekauften Produkte zu erhalten.

Schon während des Einkaufs, insbesondere aber vor der Verwendung eines Lebensmittels sollte dessen Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum kontrolliert werden.

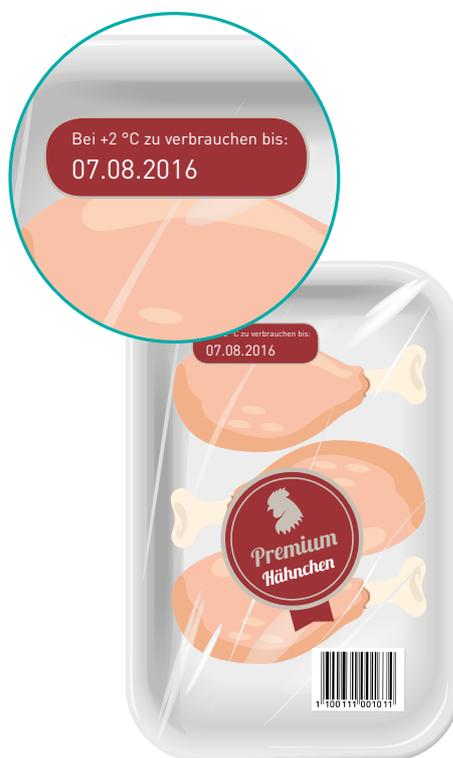


### Das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD)

Das MHD stellt das Datum dar, bis zu dem das Lebensmittel bei einer angemessenen Lagerung mindestens haltbar ist. Bis zu diesem Datum garantiert der Hersteller die einwandfreie Beschaffenheit (Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz). Oft sind Lebensmittel auch nach Ablauf des MHD genießbar, der Hersteller übernimmt hierfür jedoch keine Garantie mehr.

### Das Verbrauchsdatum

Im Gegensatz dazu besagt ein Verbrauchsdatum, dass das Lebensmittel nach Ablauf dieses Datums nicht mehr verkauft werden darf. Mit einem Verbrauchsdatum gekennzeichnet sind Lebensmittel, die in mikrobiologischer Hinsicht besonders leicht verderblich sind (z. B. rohes, zerkleinertes Fleisch und Geflügel).



Neben dem MHD und dem Verbrauchsdatum sind Lebensmittel zusätzlich oftmals mit Lagerungshinweisen (z. B. „Kühl und trocken lagern“) versehen. Auch diese sollten eingehalten werden, um die Qualität der Lebensmittel im eigenen Haushalt zu sichern. Bei frischen Lebensmitteln gilt es, diese grundsätzlich so kurz wie möglich aufzubewahren. Vor allem leicht verderbliche Lebensmittel, wie Milchprodukte und Fleischwaren, sollten bis zum Verzehr oder zur Verarbeitung unbedingt im Kühlschrank gelagert werden. Um eine Verunreinigung von Lebensmitteln während der Lagerung zu vermeiden, empfiehlt sich die Verwendung geschlossener Behältnisse oder das vollständige Abdecken durch z. B. Frischhaltefolie.

Beim Einkauf sollte auch auf die Unversehrtheit und Sauberkeit der Lebensmittelverpackungen geachtet werden. Diese schützt das Produkt vor Umwelteinflüssen (z. B. Licht und Feuchtigkeit), vor Verunreinigungen und Beschädigungen. Vom Kauf defekter, zerbeulter Konserven wird abgeraten, weil sie undicht sein könnten. Konserven mit nach außen gewölbtem Deckel können Krankheitserreger enthalten, die Gase und hitzestabile Giftstoffe gebildet haben.

Die Gewährleistung der Lebensmittelhygiene ist ein wichtiger Teilaspekt bei der Sicherung von Lebensmittelqualität. Die meisten Fehler im Umgang mit Lebensmitteln passieren dabei zu Hause, zum Beispiel bei ihrer Zubereitung und Lagerung. Dies kann dazu führen, dass sich Bakterien, Schimmel und andere Mikroorganismen vermehren und womöglich Erkrankungen auslösen.

Folgende Hinweise sind hier ratsam:

- Einhaltung der Kühlkette und Verwendung einer entsprechenden Transporttasche bei gekühlter und tiefgefrorener Ware
- Händewaschen vor jedem Arbeitsgang, insbesondere nach Kontakt mit rohem Fleisch und Geflügel sowie ungewaschenem Obst und Gemüse
- Offene Wunden mit wasserfesten Pflastern abdecken
- Langes Haar zusammenbinden
- Gründliches Reinigen der Arbeitsflächen, -geräte und Schneidebretter (am besten in der Spülmaschine)
- Regelmäßiges Wechseln und Waschen der Küchenhandtücher, Lappen und Schwämme vermeiden
- Verschüttete Lebensmittel und Abtauwasser von Fleischwaren mit Einmal-Küchentüchern aufwischen
- Gründliches Waschen von Rohkost, Obst und Gemüse vor dem Verzehr
- Fleisch, Fisch und Gemüse separat schneiden und vorbereiten
- Regelmäßige Reinigung des Kühlschranks
- Speisen sprudelnd aufkochen oder gut durchgaren bis zu einer Kerntemperatur von mindestens 75 Grad Celsius
- Speisen nicht länger als zwei Stunden heiß halten und zur Aufbewahrung schnellstmöglich auf Kühlschranktemperatur herunterkühlen



---

## 8 Wie wird Lebensmittelqualität verbessert? Welche Innovationen gibt es?

Die Ansprüche der Verbraucher steigen, Konsumgewohnheiten verändern sich und auch der Stand der Technik und Wissenschaft entwickelt sich stetig weiter. Lebensmittelhersteller müssen die Qualität ihrer Produkte daher ständig prüfen und neue Marktentwicklungen anpassen. Investitionen in Prozess- und Produktinnovationen in Kooperation mit der Wissenschaft gehören daher genauso zu einem effizienten Qualitätsmanagement wie Kundengespräche, Verbraucher- oder Marktforschung. Durch Innovationen in der Qualitätsverbesserung konnten Lebensmittelhersteller in den vergangenen zwölf Jahren ihren Umsatz im Durchschnitt sogar um 2,2 Prozent jährlich steigern. So können beispielsweise neue Messtechniken die Überwachung der Zusammensetzung von Produkten und damit die Lebensmittelsicherheit verbessern. Ein anderes Beispiel sind interaktive Informationsangebote zur Herstellung und Herkunft von Produkten. Über neue Medien nutzbar, stellen solche Angebote eine Antwort auf das gestiegene Informationsbedürfnis der Verbraucher dar. Die folgenden Unternehmensbeiträge schildern weitere Beispiele.



Unilever Deutschland Holding GmbH



## Zusätzliche Augen für die Lebensmittelsicherheit – Unilever nutzt innovative Kameratechnik

Für die Verbraucher ist es wichtig, sich darauf verlassen zu können, dass ein Produkt genau das enthält, was auf der Verpackung steht. Verwechslungen müssen sicher ausgeschlossen werden. Dies ist vor allem dann eine Herausforderung, wenn Verpackungsdesigns sehr ähnlich aussehen und von Mitarbeitern nicht einfach unterschieden werden können. Darum treffen Firmen Vorkehrungen, wie zum Beispiel die getrennte Lagerung unterschiedlicher Packstoffe, 4-Augen-Kontrollen bei Verpackungswechseln an der Linie und die Prüfung von Produkten in regelmäßigen Abständen. Diese Maßnahmen können viele Fehlerquellen ausschließen.

Einige Fehler sind allerdings schwer aufzuspüren, wie zum Beispiel kleine Mengen falscher Etiketten, die sich in einen Stapel eingeschlichen haben. Das kann bereits bei der Herstellung der Etiketten passieren, wenn auf einer Bahn unterschiedliche Etiketten gedruckt, anschließend vereinzelt und gestapelt werden. Eine andere Fehlerquelle können Restbestände von Etiketten der vorherigen Produktion an der Linie sein, die nach einem Verpackungswechsel irrtümlich mit den Nachfolgetiketten vermischt werden.

Auch wenn alle Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, sind menschliche Fehler nie zu 100 Prozent auszuschließen. Ideal ist daher eine automatische Überprüfung jeder einzelnen Verpackung direkt an der Produktionslinie. Hier bieten sich zum Beispiel Scanner oder Kamera-Systeme an, welche direkt an der Linie montiert werden und die entweder den EAN Code scannen oder die Materialnummer der Verpackung einlesen (direkt oder codiert in einem 2D DataMatrix Code). Wird eine falsche Verpackung detektiert, so wird automatisch eine Gegenmaßnahme eingeleitet (z. B. Alarm und Maschinenstopp, Ausschleusen).

Bei Unilever wurden alle Produktionslinien unserer Lebensmittelwerke in Europa auf das Risiko einer Verpackungsverwechslung überprüft. Die Linien werden sukzessive mit Scannern bzw. Kamera-Systemen ausgerüstet. Bis Ende 2016 werden über 300 Linien diese zusätzlichen Augen haben, um immer die richtige Verpackung zu garantieren.

> [www.unilever.de](http://www.unilever.de)



2D DataMatrix Code

Foto: © Unilever

SCHWARTAUER WERKE GmbH & Co. KGaA



## Erkennungsverfahren für „unsichtbare Fremdkörper“

Wenn Lebensmittel mit Fremdkörpern kontaminiert sind, verlieren alle – der Kunde, der Einzelhändler und der Hersteller. Und obwohl die Erkennungsverfahren in den letzten Jahren immer weiter optimiert worden sind, bleiben Fremdkörper mit niedriger Dichte wie Holz, Kunststoff oder Kerne von Früchten zumeist unerkannt und gelangen so trotz aller Bemühungen zum Konsumenten.

Die Schwartauer Werke haben deshalb bereits im Jahr 2011 begonnen, mit dem schwedischen Unternehmen Food Radar Systems AB deren auf Mikrowellentechnologie basierendes Detektionssystem und bis dato nur für homogene Produkte geeignete Verfahren für stückige Produkte wie klassische Konfitüren weiterzuentwickeln.

Food Radar ist für alle pumpfähigen Produkte wie Babynahrung, Fruchtojoghurts, Tomatenprodukte und neu auch für Konfitüren geeignet.

Die Schwartauer Werke haben ihre Qualitätspolitik im vergangenen Jahr überarbeitet und 6 Grundsätze definiert. Ein Grundsatz fordert über die gesamte Wertschöpfungskette ein kompromissloses Vorgehen in puncto Lebensmittelsicherheit.

Von einem harten, scharfkantigen Stück Plastik oder einem zerbrochenen Zwetschgenstein kann eine ähnlich große Gesundheitsgefahr ausgehen wie von einem Glassplitter. Food Radar erkennt diese Art von Fremdkörpern im Gegensatz zu Metall- oder Röntgendetektionssystemen. Das patentierte Verfahren basiert auf Mikrowellen, die, wenn sie auf einen Fremdkörper treffen, ein überproportional starkes Signal zurücksenden, so dass der im Produktstrom enthaltene Fremdkörper sicher ausgeschleust werden kann.

Nach zirka 4-jähriger Weiterentwicklung und einer 6-monatigen Testphase im Produktionsbetrieb wurde des Food Radar Systems im Herbst 2015 an der ersten Konfitürenlinie der Schwartauer Werke erfolgreich in Betrieb genommen und damit die Lebensmittelsicherheit weiter erhöht.

> [www.schwartauer-werke.de](http://www.schwartauer-werke.de)



Fotos: Schwartauer Werke

## Welchen Qualitätsurteilen kann ich vertrauen?

Das deutsche Lebensmittelangebot mit über 170.000 Produkten ist an Vielfaltigkeit kaum zu übertreffen. Für viele Verbraucher stellt sich hier natürlich die Frage, wie sie ein Produkt mit der für sie individuell besten Qualität erkennen können und wie sich die Qualität von Produkten vergleichen bzw. bewerten lässt. Wesentliche Qualitätskriterien, wie beispielsweise der Geschmack, aber auch Faktoren wie Herstellungsverfahren oder Herkunft des Produktes, können von den Verbrauchern selten direkt beim Einkauf geschmacklich beurteilt oder nachvollzogen werden. Sie müssen dem Produkt bzw. dem Hersteller vertrauen.



> **170.000 Lebensmittel**  
stehen dem Verbraucher  
tagtäglich zur Verfügung

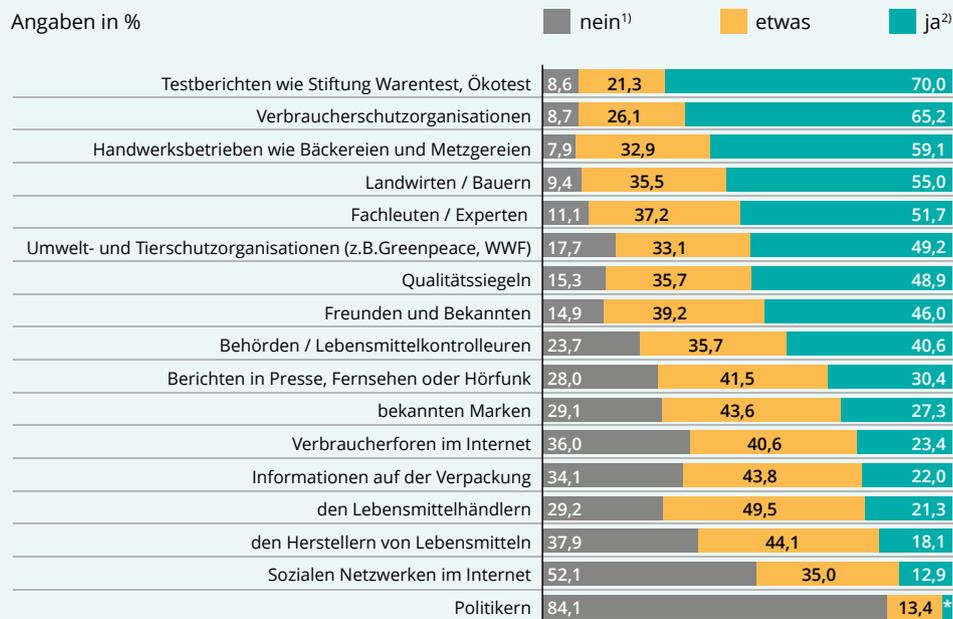
Dies lässt Raum für Aussagen Dritter, die sich die Bewertung von Lebensmitteln zur Aufgabe machen. So ist die Zahl an wissenschaftlichen Institutionen, Verbraucherschutzorganisationen, Medienberichterstattungen oder Interessensvertretern, die Lebensmittelqualität öffentlich beurteilen, stetig gestiegen. Nur wenige von ihnen bewerten dabei unabhängig, erreichen durch Skandalisierung aber eine hohe öffentliche Aufmerksamkeit. Für den Verbraucher wird nur selten transparent, mit welchen wissenschaftlichen Methoden getestet wurde und nach welchen Kriterien Bewertungen zustande kommen. Auch eine objektive Risikobewertung bei scheinbar geringerer Qualität fehlt in der Regel. Zurück bleibt der verunsicherte Konsument.

Einzig unabhängige Testinstitution, die sich mit den Verbrauchern, der Wissenschaft, aber auch den Unternehmen berät, ist die Stiftung Warentest. Über 90 Prozent der deutschen Verbraucher vertrauen ihrem Urteil. Die Stiftung Warentest wurde auf Beschluss des Deutschen Bundestages 1964 gegründet. Ziel der Stiftung ist es satzungsgemäß, die „Öffentlichkeit über objektivierbare Merkmale des Nutz- und Gebrauchswerts sowie der Umweltverträglichkeit von Waren zu unterrichten“. Doch auch die Stiftung Warentest hat erheblichen Spielraum bei der Festlegung ihrer Bewertungskriterien. So muss sie sich nicht an gesetzliche Vorgaben halten und kann strenger bewerten als der Gesetzgeber. Die Ernährungsindustrie setzt sich in ihrem beratenden Dialog mit der Stiftung Warentest deshalb dafür ein, dass allein anerkannte wissenschaftliche Methoden sowie nachvollziehbare und sachgerechte Kriterien, im Rahmen gesetzlicher Vorgaben, bei der Durchführung und Bewertung von Produkttests verwendet werden. Nur so kann der Stiftungszweck einer objektiven Verbraucheraufklärung gewahrt werden.

In den letzten sechzehn Jahren Testarbeit hat die Stiftung Warentest in gut 211 Lebensmitteltests rund 5.608 Produkte nach eigenen Maßstäben geprüft. Im Qualitätsurteil genügten 88 Prozent der Lebensmittel den Qualitätskriterien. Die Stiftung Warentest betonte, dass die Qualität und Sicherheit der deutschen Lebensmittel gestiegen sei (test-Heft Februar 2011).

Das zuverlässigste Gesamtqualitätsurteil liegt aber letztendlich in der Hand des Verbrauchers selbst. Denn Fakt bleibt: der Lebensmittelmarkt ist streng reguliert und kontrolliert, ein Gesundheitsrisiko besteht bei verkehrsfähigen Produkten keinesfalls. Über alles andere – Geschmack und Optik – lässt sich bekanntermaßen streiten.

### Wem vertrauen Sie wie stark, wenn es um die Qualität von Lebensmitteln geht?



1) nein: überhaupt nicht, kaum / 2) ja: weitgehend, voll und ganz

\* 2,5

Basis: Paneleinfrage vom Sommer 2011

Quelle: GfK ConsumerScan

## Definitionen:

### HACCP

HACCP (Hazard-Analysis Critical Control Points) ist ein Konzept zur Gefahrenanalyse. Es beinhaltet eine Analyse der im Produktionsprozess möglichen Gefahren für die Sicherheit des hergestellten Lebensmittels, die Festlegung der Eingreifgrenzen für diese Kontrollpunkte, die Festlegung der Korrekturmaßnahmen für den Fall von Abweichungen, die Etablierung von Verfahren zur fortlaufenden Überwachung sowie die Dokumentation aller Maßnahmen.

### ISO 22000

ISO 22000 bezeichnet einen internationalen Managementstandard, der die Lebensmittelsicherheit der globalen Handelsströme gewährleisten soll. Er orientiert sich am HACCP-Konzept und wird in erster Linie in exportorientierten Lebensmittelunternehmen angewendet.

## Quellenangaben:

Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde (2016): „Die wichtigsten Aspekte der Lebensmittelsicherheit“. <https://www.blm.de/de/infomaterial/broschueren-flyer/pb-aspekte-lebensmittelsicherheit>

Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (2016): „Lebensmittelhygiene: Fleisch, Milch, Eier & Fisch“. [http://www.bvl.bund.de/DE/01\\_Lebensmittel/03\\_Verbraucher/03\\_UmgangLM/02\\_LMzubereiten/Im\\_zubereitung\\_node.html;jsessionid=55147BCD17870189AB37276493037544.2\\_cid332](http://www.bvl.bund.de/DE/01_Lebensmittel/03_Verbraucher/03_UmgangLM/02_LMzubereiten/Im_zubereitung_node.html;jsessionid=55147BCD17870189AB37276493037544.2_cid332)

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (2016): „Lebensmittelhygiene: Was Verbraucherinnen und Verbraucher tun können“. [http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/\\_Texte/InformationenFuerVerbraucher.html](http://www.bmel.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/_Texte/InformationenFuerVerbraucher.html)

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie (2014): „Moderne industrielle Lebensmittelproduktion“. <http://www.bve-online.de/presse/infotehok/publikationen-jahresbericht/bve-broschuere-industrielle-lebensmittelproduktion>

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie, GfK Panel Services Deutschland (2011): „Consumer's Choice '11“. <http://www.bve-online.de/presse/infotehok/publikationen-jahresbericht/consumers-choice2011>

Deutsches Institut für Normung (2005): Qualitätsmanagementsysteme – Grundlagen und Begriffe (ISO 9000:2005). Berlin, Beuth Verlag.

Duden (2016): „Qualität, die“. <http://www.duden.de/rechtschreibung/Qualitaet>

Stiftung Warentest (2014): „Satzung: Die Grundlagen der Testarbeit“. <https://www.test.de/unternehmen/stiftungsgremien-5017311-5017322/>

Mit besonderem Dank an:



Bund für Lebensmittelrecht  
und Lebensmittelkunde e.V.

### © Fotos:

S. 7: Zerbor/Fotolia; S. 8 links: Rainer Berg/Westend61/Corbis, rechts: © Randy Faris/Corbis; S. 15: Dan Dalton/Media Bakery; S. 17: Monty Rakusen/Cultura/Media Bakery; S. 19: Photographee.eu/Shutterstock; S. 22 links: Monty Rakusen/Corbis; rechts: wavebreakmedia/Shutterstock; Icons: Shutterstock

FAKT: ist | Teil 4 Lebensmittelqualität  
Juli 2016

### Herausgeber:

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V.

Alle Angaben beruhen auf dem Wissensstand zum  
Zeitpunkt der Veröffentlichung.



**BVE**

Bundesvereinigung  
der Deutschen  
Ernährungsindustrie

Claire-Waldoff-Straße 7  
10117 Berlin

Telefon +49 30-200786-0  
Telefax +49 30-200786-299  
bve@bve-online.de



[www.bve-online.de](http://www.bve-online.de)

Hier finden Sie die BVE in der Social Media Welt:

Twitter: [www.twitter.com/bve\\_online](http://www.twitter.com/bve_online)

Facebook: [www.facebook.com/BVEonline](http://www.facebook.com/BVEonline)

YouTube: [www.youtube.com/user/BVEvideo](http://www.youtube.com/user/BVEvideo)

Blog: [www.filetspitzen.de](http://www.filetspitzen.de)